

AQUÍ en Alcoy

Páginas centrales



Periódico de información local, mensual y gratuito - Síguenos a diario en www.aquienalcoy.com

«No hay secretos para el éxito. Éste se alcanza preparándose, trabajando arduamente y aprendiendo del fracaso» Colin Powell (militar y político estadounidense)

Una cantante con personalidad

Pág. 19



Literatura



El escritor de literatura infantil y de cuentos populares, Jordi Raül Verdú, presenta su última obra, titulada 'Contes a la fresca'. **Pág. 18**

Deportes



El Alcoi Rugby Club es un nuevo intento por consolidar este deporte en nuestra ciudad al que hay que dar un margen de tiempo. **Pág. 21**

Política



Desde la concejalía dirigida por Carolina Ortiz se montó un dispositivo telefónico para atender a las personas que viven solas. **Págs. 2 y 3**

Empresas



La formación de los 'riders', la preocupación por el hostelero y el mimo al cliente, claves en el desarrollo impulsado de Radoo. **Pág. 4**



ENTREVISTA > Carolina Ortiz Pineda / Concejala de Personas Mayores y Fiestas (Alcoy, 4-abril-1972)

«Estar solo o sentirse solo son cosas distintas»

Desde la concejalía dirigida por Carolina Ortiz se montó desde el inicio de la pandemia un dispositivo telefónico para atender a las personas que viven solas

MIREIA PASCUAL

Carolina Ortiz Pineda se encarga de dos cuestiones muy distintas dentro del consistorio alcoyano. Por un lado es la responsable de la concejalía de Personas Mayores, y por otro de la de Fiestas. Nos ha explicado que el ayuntamiento se preocupó desde el inicio de la pandemia por conocer las necesidades de las personas que viven en una soledad no deseada. También ha asegurado que han trabajado muy duro para ayudar a los artesanos, que llevan casi dos años de parón al no haber fiestas.

¿Qué ha hecho su concejalía para atender a los mayores que se encuentran en una situación de soledad no deseada?

Cuando empezó la pandemia vimos que la gente que vivía sola corría dos riesgos: podían perderse ciertas informaciones importantes y tener unas necesidades concretas. De manera que cogimos el padrón, comprobamos qué vecinos y vecinas estaban solos y organizamos un dispositivo telefónico, en el que pusimos a trabajar a un departamento de personas con conocimientos y formación suficientes para llamar y transmitir lo necesario.

La primera vez hicimos una toma de contacto para ver sus necesidades del día a día: bajar la basura, adquirir medicamentos, etc. Queríamos que supieran que por parte del ayuntamiento estábamos aquí e íbamos a estar pendientes de ellos. El dispositivo telefónico que montamos fue por culpa de la pandemia pero no lo hemos dejado: seguimos con él a día de hoy. De este modo les transmitimos que no deben sentirse solos.

¿Todo el mundo quiere ayuda?

No; y eso es algo que siempre respetamos. Hay mucha gente que es autosuficiente y vive su soledad como algo maravilloso. Muchas veces confundimos la soledad con algo que las personas no quieren; y no siempre es así.

«Confundimos la soledad con algo no deseado, y no hay por qué»



Tras las primeras llamadas que hicimos en pandemia supimos quiénes querían que hablásemos con ellos y quiénes no, y mantuvimos el contacto con aquellos que lo deseaban.

A partir de aquí empezamos a pensar que estas personas también necesitaban alguna actividad. Vivir solo no significa que tengas que estar inactivo. ¡Se pueden hacer muchas cosas, incluso desde casa!

¿Cómo se plantearon estas actividades a través del teléfono?

Elaboramos un calendario. Nos reunimos y les propusimos una serie de actividades y se las ofrecimos. No todo el mundo lo necesita, hay mucha gente que tiene muchísima vida.

El programa de la soledad se divide en dos partes. Una de ellas es el programa 'en compañía', que lo llevamos a cabo a través de un convenio con la Cruz Roja. Unos voluntarios formados hacen esas llamadas telefónicas con acompañamiento y orientaciones, pero además realizan visitas domiciliarias que les permiten relacionarse cara a cara, les acompañan a pasear o a ir a los

lugares que puedan necesitar como al médico, a por el pan o a hacer cualquier recado.

¿Y la parte física y mental? ¿Se tiene también en cuenta?

Sí, hay otra parte más orientada a la actividad física. Estamos ofreciendo una serie de actividades para fomentar un envejecimiento activo: que se sientan bien física y mentalmente. Empezamos en marzo, aunque evidentemente tuvo que ser 'online'.

Les ofrecimos un taller de lecturas comentadas que ha permitido que las personas que viven sin compañía se hayan puesto en contacto entre ellas. Se hablan y es una forma de que no se sientan tan solas. También tienen un taller de escritura crea-

«Fomentamos el envejecimiento activo, estar bien física y mentalmente»

tiva. En definitiva, son actividades para el ejercicio mental.

¿Las nuevas tecnologías las han tenido que incorporar a la fuerza?

Un poco. Ahora están aprendiendo competencias más tecnológicas a través de cursos, con dispositivos que les han prestado desde Cruz Roja. Estos mismos voluntarios les forman en competencias digitales.

Muchos de ellos no hubiesen imaginado nunca que podrían hacer todo lo que hacen. Los cursos los han estado siguiendo online. Y también las actividades de las aulas de mayores, que también son de mi competencia.

Pero cada persona tendrá sus necesidades en función de la edad...

Estas actividades son individualizadas a las capacidades de cada una de las personas. Los voluntarios van a sus casas con regularidad y les cambian las fichas de actividades y de ejercicios mentales.

Esos mismos voluntarios son los que les enseñaron a utilizar los dispositivos tecnológicos. Me consta que algunos ahora que-

dan para salir a la calle a pasear juntos y se han conocido a través de estos programas y esto es súper bonito.

¿Solo participan en el programa personas mayores?

No, este programa abarca todas las edades. Hay gente muy joven que se siente sola. No hemos puesto una edad, simplemente hemos hecho un perfil, pero tenemos personas desde cincuenta hasta ochenta años.

Al elaborar estos perfiles, detectamos a una persona que tenía otra serie de necesidades más de servicios sociales y fue derivada a una residencia de mayores. Sabemos que ahora esta persona está muy bien atendida. Solemos relacionar la soledad con personas mayores,

«Muchas personas se conocieron en nuestros programas y ahora quedan para salir»



y hay mucha gente joven sintiéndose sola, incluso viviendo en pareja. Estar solo y sentirse solo son cosas distintas.

¿Qué necesidades tienen los mayores, y cómo se puede ayudar desde el consistorio y desde la propia sociedad?

No por tener más años tienes necesidades diferentes a los demás. Lo esencial es relacionarse; estar con otra gente es muy importante para los mayores, y esto lo vemos en nuestras aulas de 'gent gran'.

Fue muy emotivo ver las ganas que tenían de volver a verse, cuando la pandemia nos permitió empezar a salir y pudimos retomar las actividades presenciales. Los cursos 'online' los han seguido muy bien, pero les ha encantado volver a las aulas y estar al aire libre, encontrarse, relacionarse... Somos muy afortunados de tener sitios muy bonitos para poder hacer de todo: gimnasia, clases de pintura, de yoga...

«Es esencial buscar ayudas para que los artesanos puedan remontar»

Desde otras concejalías, como Vivienda, se piensa en casas colaborativas donde conviven varias generaciones, ¿puede ser una solución a la soledad?

Sí; para todo el que quiera, sí. Creo que se trata de una iniciativa maravillosa porque involucra a diferentes generaciones. Todos podemos aprender de alguien: los jóvenes pueden adquirir la experiencia de los mayores, pero estos también pueden fijarse en la juventud de hoy porque no es la época en la que ellos crecieron. Creo que es un dar y un recibir muy al cincuenta por ciento.

Me parece una iniciativa genial. A pesar de pertenecer a la concejalía de Vivienda, nosotros también estamos involucrados. También me gusta mucho el siguiente paso, la construcción de una vivienda colaborativa; es algo que permite que la gente del barrio se implique en la vida de sus vecinos.

Cambiando de tema... ¿qué ganas de fiesta tenemos en Alcoy! ¿Finalmente se celebrarán en abril de 2022?

Siempre lo hemos dicho: dependemos de la pandemia. Nosotros queremos celebrarlas, por supuesto, pero siempre acataremos lo que nos diga Sanidad. Claro está que hay que poner algunas fechas.

Estas fechas ya estaban consensuadas desde hace algunos

años y las mantenemos. En algún momento estuvo sobre la mesa hacer algún cambio: que durasen cuatro días en vez de tres, o que fueran en octubre, aunque tal y como están las cosas posiblemente en ese mes no se habrían podido celebrar. Pienso que lo mejor es hacerlas en abril y mantener las fechas.

Nuestro objetivo siempre ha sido ayudar a quienes lo están pasando mal, pensando en los artesanos, en la economía, y también en esas personas que tienen cargos y lo están pasando mal psicológicamente. Por ejemplo: desde que empezó la pandemia, los artesanos no han podido trabajar nada.

¿Se podrá desarrollar con normalidad el Mig Any?

En mayo me reuní con la consellera Ana Barceló junto con el

«Hemos presentado un programa de actos a la Consellería para ver si podemos desarrollar el Mig Any con cierta normalidad»

presidente de la Asociación de Sant Jordi, Juanjo Olcina, y nos dijo que presentáramos un proyecto de todas las actividades teniendo en cuenta las medidas sanitarias, los controles de aforo, etc.

La idea sería hacer Entraetes todo el mes de octubre, viernes y sábados. Por ejemplo, salir dos 'filaes' por Sant Nicolau y dos por Sant Llorenç, y no concentrarlas todo el día del Mig Any. También estamos pensando si hacer la Gloria Infantil, porque los niños lo están sufriendo mucho. Y el día 23, la Olleta. Esto es lo que hemos presentado, pero la última palabra es de Consellería y lo acataremos.

¿Qué ha supuesto esta parálisis para la concejalía de Fiestas?

No hemos parado; hemos tenido incluso más trabajo que nunca. Cuando algo va bien y está todo controlado, va todo más o menos rodado, aunque con mucho trabajo. No solo trabajamos en Moros y Cristianos, sino en otras festividades como la Verge dels Liris, Sant Maure, etc.

No hemos dejado de hacer nada, incluso si recordáis el año pasado los Reyes vinieron. Ese trabajo fue brutal. Nos hemos tenido que reinventar por completo. Solo faltaron las Fiestas de Moros y Cristianos porque el aforo era in-

controlable, el resto, se ha hecho todo.

Hemos tenido que buscar también ayudas para toda la gente que lo está pasando tan mal y en el mundo de la fiesta hay muchos artesanos parados mucho tiempo, y tú eres su voz y representas a tu pueblo ante muchos sitios.

¿Será posible una Cabalgata como antes de la pandemia?

Creo que será difícil, por lo menos este año. Pero tranquilos, porque ya estamos en contacto con Sus Majestades y estamos viendo con ellos de qué manera los niños podrán salir a la calle a verlos. Seguramente no los podremos besar ni abrazar; ojalá sí, pero no lo creo.

De todas formas la realidad puede ser otra, esto se debe tener en cuenta. Espero que de aquí a diciembre la situación mejore. Son muchos meses vacunando a mucha gente. Creo que estaremos mucho mejor y podremos salir a la calle a disfrutar de la ilusión de siempre.

«Intentaremos que este año los niños puedan salir a la calle para ver a los Reyes Magos»

ENTREVISTA > Fernando Raduán Llopis / Director de Radoo (Alcoy, 18-agosto-1996)

«Radoo nació para ayudar a los hosteleros de Alcoy; ahora estamos creciendo fuera»

La formación de los 'riders', la preocupación por el hostelero y el mimo al cliente, claves en el desarrollo impensado de la aplicación alcoyana

MIREIA PASCUAL

Fernando Raduán estudió Ingeniería Informática en el Campus de Alcoy de la Universidad Politécnica de Valencia. Durante el confinamiento se puso manos a la obra para ayudar a unos amigos que trabajan en hostelería y logró desarrollar Radoo, una 'app' para digitalizar las cartas de bares y restaurantes. Su idea inicial ha ido creciendo e incorporando nuevas funciones como la del reparto a domicilio.

Radoo se ha extendido ya por diversas ciudades españolas, como Madrid, y cuenta con servicio de reparto en Alcoy, Dénia y próximamente Moraira.

¿Fue Radoo una inspiración de la pandemia?

Un poco de inspiración sí que hubo. Empecé a pensar en mi proyecto gracias a un amigo que trabaja en hostelería. Un día me preguntó qué creía que iba a pasar después de la pandemia, cómo iba a afectar a su sector. Le respondí que iba a ver cómo le podía ayudar y me puse manos a la obra. En la primera versión de Radoo nos limitábamos a ofrecer un servicio de digitalización de cartas a los restaurantes, totalmente gratuito pero más allá del típico formato en PDF.

Pero Radoo creció rápido...

Sí, poco a poco fuimos escalando hasta que, para mi sorpresa, vi que lo estaban utilizando en Madrid, A Coruña, el País Vasco, Cataluña... ¡en todas partes! Fue sorprendente ver el salto de algo que había surgido sencillamente para ayudar a unos amigos y al sector de la hostelería. Al ser gratis la gente se animaba a probarlo.

Ahora ya es más que una digitalización de cartas.

Sí. Eso lo seguimos manteniendo: cualquier persona puede solicitarnos que le demos de alta



la carta sin coste alguno. Pero ahora hemos lanzado el sistema de 'delivery' (reparto). Por ejemplo, yo estoy en casa y quiero comida de un sitio específico pero no hay mesa o no me viene bien desplazarme... pues simplemente abro Radoo, pido lo que me apetece y me lo traen.

¿Cómo ha sido la acogida en el mercado?

La verdad es que muy, muy buena. Yo lancé el 'delivery' en Alcoy porque mis amigos y yo somos de aquí. Pensaba que iríamos poco a poco, pero en cuestión de cuatro meses ya prácticamente nos conoce todo el mundo o ha oído hablar de nosotros. Los pedidos son constantes, ¡no paran! Incluso tenemos sitios que suspenden el 'delivery' por un tiempo porque no dan abasto. Esto hace que te sientas muy satisfecho de haber creado algo que realmente funciona.

Alcoy, Dénia y Moraira, ¿por qué tres ciudades de tamaño mediano?

Radoo suple una necesidad existente en todas las ciudades. En las grandes está cubierta, pero en las pequeñas no. Ahí hay un nicho de mercado muy importante que nosotros hemos explotado. En Dénia y en Alcoy ya estamos funcionando; en Moraira no

hemos empezado todavía, pero la idea es comenzar en este mes de agosto o en septiembre.

¿Por qué otras empresas no han triunfado en ciudades medianas?

Porque las condiciones que aplican en las ciudades pequeñas son las mismas que establecen en las grandes, y la facturación no es la misma en Barcelona que en Alcoy. Eso es abusivo y perjudica al hostelero, ya que gana por un lado pero está perdiendo por otro.

En Radoo reducimos al máximo las comisiones y cuotas de servicio que cobran estas compañías y aplicamos nuestro principio original: ayudar al hostelero. No queremos ganar más perjudicándote a ti. Vamos a ayudarte a mantener tu actividad, a que salgas del bache cuanto antes, a que puedas vencerle al covid... Y, sobre todo, queremos que recuperes los ingresos que has perdido durante la pandemia y el confinamiento.

¿En qué más os diferenciáis respecto a otras aplicaciones parecidas?

Nosotros formamos a todos nuestros 'riders' (repartidores). Les damos una especie de guion y hacemos que vayan con un compañero con experiencia para que aprendan que lo primero

siempre es el cliente. No queremos que sean el típico repartidor de siempre, sino que vayan más allá: que sean amables, simpáticos, etc. Intentamos que el trato sea diferente, tanto con el cliente final como con los restaurantes. Tratamos de ser transparentes y de adaptarnos lo mejor posible a sus necesidades, como por ejemplo los horarios. Tampoco les exigimos permanencias.

Además vuestros repartidores son contratados...

Sí, esto también nos diferencia. Nosotros tenemos a todos los 'riders' contratados y trabajando sus horas fijas con un sueldo fijo. No les explotamos, como pasa en otros sitios. También nos diferenciamos por el trato con el cliente. Además, nos hemos esforzado para tener una aplicación muy llamativa e intuitiva; para nosotros las personas no son números sino seres humanos.

¿Cuántas personas componen el equipo?

El pasado mes de enero me planteé hacer algo más que digitalizar las cartas, así que desde entonces somos cuatro personas. Les pedí ayuda a mis amigos alcoyanos, empezamos cinco y ahora somos cuatro: Jorge Francés, Miguel Ángel Francés, Pablo Raduán y yo mismo. Sin ellos no podría-

«Nuestro nicho de mercado está ahora en las ciudades medianas»

mos haber llegado hasta aquí. Cada uno ha aportado cosas distintas y han colaborado en todo. Ahora ya no son unas personas que me ayudan simplemente por amistad; forman parte del proyecto y de la familia que hemos creado dentro de la empresa.

¿Y a cuántas personas dais trabajo más allá de ese equipo de cuatro?

Tenemos cinco repartidores entre Alcoy y Dénia, y dos personas más que se encargan de temas laborales y de publicidad. Aunque al final todos hacemos un poco de todo; es lo que tienen estos proyectos.

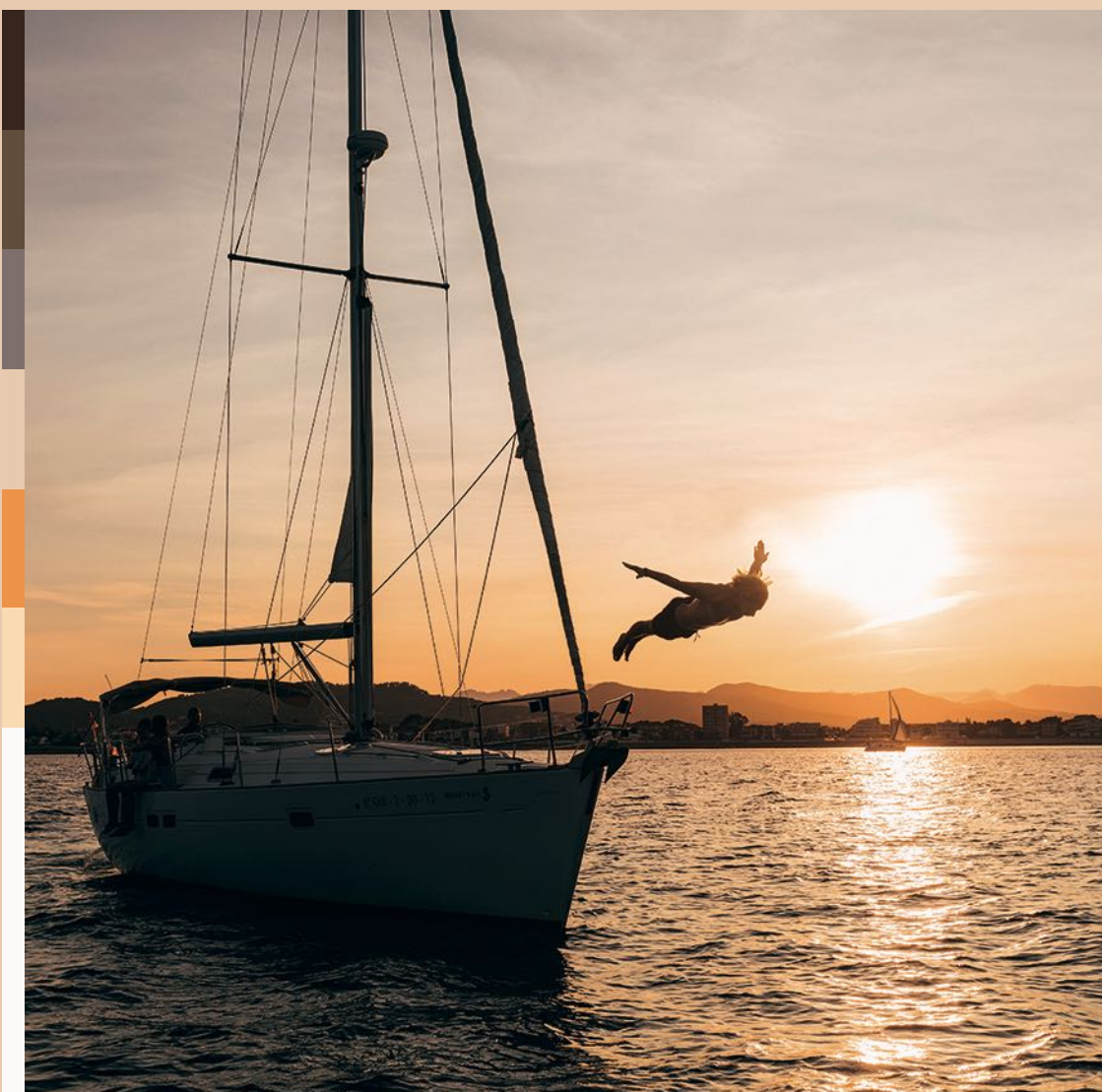
¿Qué planes de futuro hay respecto a Radoo?

¡Seguir creciendo! Nos diferenciamos de otros porque nos desvivimos y estamos en constante evolución, tanto con nuestro cliente como con el consumidor final. Y queremos seguir evolucionando. Si todo sigue como hasta ahora, la idea es aterrizar en ciudades más grandes y hacer competencia real a los grandes del mercado. En la parte de desarrollo, nos interesa seguir sacando cosas nuevas y adaptándolas. De hecho, cada dos semanas lanzamos nuevas actualizaciones para mejorar la aplicación.

Cuando creé Radoo lo hice para ayudar a los hosteleros; hoy conocemos casos de éxito que han triplicado sus ingresos. Y después del batacazo que supuso el covid para ellos, estamos muy orgullosos de haberles ayudado.

«Tenemos casos de éxito que han triplicado sus ingresos»

«Fue sorprendente ver cómo se usaba en muchas grandes ciudades»



Deixa que el vent
moga la teua barca
i les teues emocions.
Qui ho ha viscut ho sap



ÁNGEL FERNÁNDEZ

Director de AQUÍ

Te respeto, pero haz lo que digo

Muchos opinan que hay un antes y un después de esta pandemia de la covid-19 y puede que tengan razón. El problema es hacia dónde nos ha cambiado.

Persecución a la juventud

Por ejemplo con la juventud, que ahora parecen imprudentes que van contagiando alegremente. Botellones han existido siempre y desde hace muchos años son ilegales. ¿Dónde está esa policía que puede poner más de un millón de multas por saltarse toques de queda -posteriormente declarados ilegales- y similares y no puede vigilar que este tipo de 'reuniones' no se realicen?

Pero el egoísmo que nos ha producido, prefiero pensar que es miedo, es tal, que en cuanto en la televisión salen y dan cuatro cifras muchas personas se lanzan a buscar culpables y sentenciar, sin más.

Limitación a la venta de alcohol

Todo parece que vale. Unas personas maduras no pueden comprar unas simples cervezas en un supermercado a partir de las ocho de la tarde porque está prohibida la venta de alcohol desde esa hora. Y la gente no solo lo admite, sino que lo justifica.

¿Y cuál es el motivo de esa prohibición? Aunque quien te conteste no esté seguro va a decir que es por los jóvenes y sus botellones. Una tontería tan grande como pensar que no lo pueden comprar diez minutos antes de las ocho o que un adulto está realizando esa compra para irse de 'marcha por la calle'.

Pero claro, como en nombre del miedo, en este caso representado bajo la covid, todo vale, pues en lugar de reivindicar que se persiga una acción prohibida, insisto, como los botellones, es preferible que prohíban la compra a toda la población. Tan absurdo como si por cuatro conductores que pillarán a 220 kilómetros por hora prohibieran circular a todos.



Vivimos hipnotizados

Últimamente parece que vivimos hipnotizados. Estamos con la palabra incidencia como en la crisis económica del final de la primera década de este siglo con la prima de riesgo, esa que pasó de ser un dato económico a convertirse en parte de nuestra familia. Cada vez que subía la prima de riesgo temblábamos los españoles.

Ahora nos machacan con la incidencia, ese dato incontrolable y que nunca cuadra entre lo que transmiten las autonomías y lo que dice el estado; un indicador en el que entran personas que están perfectamente sanas (aunque en teoría no porque el motivo es que son asintomáticas), e igualmente tiemplan las 'canillas' de todos.

Nadie sabe de dónde salen esas cifras (al menos desde este periódico hemos consultado sin obtener datos). Todo parece indicar que cuando se detecta un positivo se contacta con todos los que han estado a su lado y se les dice que tienen que guardar la llamada 'cuarentena'. Quizá a algunos se les realice algún tipo de prueba, pero a la mayoría no. Eso sí, se les queda en casa y hay que diagnosticar un motivo.

Vacunación por miedo

Dentro de las teorías está la de ir metiendo el miedo y la presión a ciertos colectivos (hasta ahora eran los jóvenes y desde hace unos días llega el turno de las embarazadas) para que nadie se escape sin poner la vacuna.

Eso sí, no se presiona sobre lo verdaderamente necesario, que son más medios sanitarios para que puedan absorber las necesidades presentes y futuras. La presión hospitalaria la provoca la escasez y precariedad de nuestro sistema. Según el Ministerio de Sanidad en nuestra comunidad autónoma el número de camas hospitalarias es de dos por cada mil habitantes... sin palabras.

El 'elixir' milagroso

Comparto y entiendo que la población en general esté convencida de que las vacunas es el elixir milagroso que les va a salvar, aunque particularmente por cada persona que conozco que lo ha pasado mal con la covid puedo decir cien que han pasado unos días 'difíciles' (algunos más que eso) con la puesta de la vacuna. Eso a las televisiones no les ha interesado difundirlo para no crear alarma, como sí hacen con la incidencia.

No quiero que nadie interprete mal mis palabras (o sí, cada uno es libre en su pensamiento, faltaría más), lo que intento es simplemente transmitir que cada uno debe decidir. Si algo no es obligatorio nadie es quien para forzar, porque si todo estuviese tan claro sería obligatorio y punto.

En las autovías no se puede ir a más de 120 kilómetros por hora (a veces menos) ya que está prohibido. ¿Por qué no se atreven a obligar? Porque nadie sabe los efectos a corto, y menos aún a medio y largo plazo. Por lo tanto, no se atreven a tener que asumir esa responsabilidad que implicaría la obligación.

Miedo a lo desconocido

En cambio, cada persona quiere tener razón y obligar al resto, hasta incluso ofendiendo si no quieren actuar como el 'grupo' (que si digo rebano se ofenden algunos). En esta pandemia han muerto decenas de miles de ancianos aislados de forma cruel en las residencias y eso parece no importar.

Me he encontrado con alguna persona que disculpa la falta de atención en aquellos momentos a los padres, abuelos, etc. de muchos de nosotros diciendo que era por miedo a lo desconocido. ¿Y no pueden existir personas que tengan también miedo a lo desconocido y lo que les pueda ocurrir vacunándose?

Base poco sólida

Todo cambia de un momento a otro. A todos nos metieron en casa con un estado de alarma que desde este medio denunciábamos que no era legal, como lo hicimos (impreso está) con las multas que iban imponiendo o los toques de queda. En cambio, se siguen poniendo toques de queda. ¿Si algo no funciona van a asumir responsabilidades?

Seguro que me van a llover las críticas por no atender la versión oficial y unirme a la masa, pero si hablamos constantemente de prueba / error... yo prefiero decidir por mí mismo.

AQUÍ®

Publicación auditada por



Medios de Comunicación

EDITA: AQUÍ Medios de Comunicación S.L. B54958459

Teléfono: 966 369 900 | redaccion@aquimediosdecomunicacion.com

Las cartas al director serán publicadas en el diario digital.

D.L. AQUÍ en Alcoy: A 419-2020

AQUÍ en Alcoy

www.aquinalcoy.com

Ángel Fernández
DIRECTORFernando Jaén
DIRECTOR ADJUNTOAdrián Cedillo
SUBDIRECTORMireia Pascual
ALCOYCarmen San José
AGENDA CULTURA Y ADMINISTRACIÓNCarlos Guinea
CULTURAPablo Verdú
DEPORTESJorge Espí
JUSTICIADavid Rubio
PROVINCIAJonathan Manzano
ALICANTEFabiola Zafra
VEGA BAJAJesús Zerón
ORIHUELAJavier Díaz
MEDIO VINALOPÓNicolás Van Looy
MARINA BAIXAJosé Pastor
DIRECTOR COMERCIALFede Romero
MAQUETACIÓNChristian Alain
CREATIVIDAD Y WEBMiguel Asensio
DIBUJANTEJulio Moyano
AUDIOVISUAL

AQUÍ MEDIOS DE COMUNICACIÓN S. L. no se hace responsable de los contenidos elaborados por colaboradores y terceros. Los datos de actividades y espectáculos pueden ser modificados por los organizadores o podrían contener algún error tipográfico.

COMERÇ
LOCAL
D'ALCOI

EL PLAER DE COMPRAR AL

50%

BUSCA ESTE SEGELL ALS
COMERÇOS D'ALCOI
I GAUDEIX DELS DESCOMPTES
D'UN **50%**



PROGRAMA MUNICIPAL
"REACTIVA ALCOI COMERÇ"

Col·labora



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball

Los DTI, la revolución del turismo del siglo XXI

Con apenas una década de historia, el modelo ya se ha convertido en el estándar del sector

NICOLÁS VAN LOOY

En una industria tan competitiva como la turística, los destinos deben encontrar, de forma continua, la manera de reinventarse para ser capaces de responder a las cambiantes necesidades y expectativas de sus visitantes.

Un ejercicio que, hasta no hace tanto tiempo, debía hacerse más por intuición que a través de datos empíricos. La llegada de las nuevas tecnologías lo ha facilitado en parte, pero a la vez ha provocado que el nivel de respuesta esperado por los clientes sea tremendamente elevado.

En ese contexto, y como 'sello' de garantía del trabajo específico que en ese campo realizan los distintos territorios, a principios de la pasada década nació el concepto de 'Destino Turístico Inteligente' (DTI), cuyo reciente origen se encuentra en el 'Libro Blanco Destinos Turísticos Inteligentes: construyendo el futuro', elaborado por Segittur e impulsado por el ministerio del ramo a través del Plan Nacional e Integral de Turismo (PNIT) 2012-2015.



Los proyectos DTI pretenden ayudar al ciudadano en distintos aspectos de su día a día.

2012, un año clave

Fue en ese año 2012 cuando el ministerio de Industria, Energía y Turismo apostó por la transformación del modelo español basándose en los conceptos de

gobernanza, innovación, tecnología, sostenibilidad y accesibilidad, para garantizar el presente y el futuro del sector en España.

Así, ese novedoso concepto llamado 'modelo DTI' nace en

un momento en que el contexto turístico y social, en un mundo todavía renqueante tras la gran depresión de 2007, es incierto y cambiante; la demanda es la que establece las reglas del juego, estando mucho más informada, conectada y con múltiples canales para hacerlo.

Acuerdo global del sector

Todo ello crea la necesidad de atender a los millones de personas que visitan anualmente los destinos españoles, de tal manera que las políticas turísticas sean capaces de evolucionar de forma adecuada en los ámbitos de la promoción a la gestión y con un objetivo común: contribuir de forma efectiva a la evolución ordenada de los territorios.

Se establece entonces un acuerdo generalizado por el que los diferentes actores del sector se comprometen a aunar esfuerzos, con el fin de atender al turismo de manera inteligente (gestión de datos) y sostenida;

así como a contribuir de manera real a la competitividad y rentabilidad de la economía a nivel mundial, bajo un modelo común.

En este sentido, y con el objetivo de continuar avanzando en esta línea y dar acceso a todos los emplazamientos turísticos a nivel mundial, Tourism Data Driven Solutions (TDDS) pone a su disposición un equipo formado en la metodología desarrollada por Segittur para la realización del diagnóstico y evaluación de destinos turísticos inteligentes, así como una serie de servicios para empezar a trabajar como DTI.

Los DTI surgen cuando el contexto turístico y social es incierto y la demanda establece las reglas del juego

Elche. Un destino, mil colores

Porque, aunque este verano te quedes cerca de casa, puedes sentirte muy lejos

REDACCIÓN

Pasear por su Palmeral o sobrevolarlo en globo, conocer los trabajos de los palmereros, recorrer el casco histórico de forma divertida y saborear la gastronomía tradicional del Camp d'Elx mientras te adentras en sus parques naturales son algunas de las experiencias que puedes disfrutar en **Elche**, un **Oasis Mediterráneo** que puede presumir de tener tres bienes reconocidos por la UNESCO, tres motivos que hacen que siempre merezca la pena visitar la ciudad: el Palmeral, El Misteri d'Elx y el Museo Escolar de Puçol.

Elche es una ciudad llena de luz y de colores, el **verde** de su inmenso palmeral, el **azul** del mar, el **ámbar** de la arena de sus playas, el **dorado** del oropel del Misteri d'Elx, el **blanco** de las palmas del Domingo de Ramos, el **ocre** y **marrón** de las fachadas y torres de sus museos y monumentos, el tostado de la Dama de Elche, el **carmesí** de la Granada Mollar, el cobre de los dátiles, el **esmeralda** de las hortalizas del Camp d'Elx y del Melón de Carrizal o el **amarillo** del arroz con costra...



Palmeral de Elche. Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Lléname de color mires donde mires, porque Elche ofrece una gran variedad de posibilidades para pasar un verano en familia, en pareja o con amigos. Como mil son los colores que se pueden ver en sus parques y espacios naturales; el Paraje Natural del Clot de Galvany, el Parque Natural del Hondo, el Camp d'Elx o las Salinas de Elche y Santa Pola, además de sus playas paradisíacas.

La ciudad ofrece multitud de actividades para todos los públicos, para disfrutarlas en pareja o con amigos y también muchas de ellas creadas especialmente para compartirlas en familia.

La playa siempre es un éxito durante el verano y Elche cuenta con nueve kilómetros de playas donde realizar todo tipo de actividades acuáticas y explorar los ricos fondos **azul turquesa** de la reserva marina de la Isla de Tabarca. Podrás pasear junto un **azul** único que lo invade todo o dejarte fascinar por el **dorado** deslumbrante de sus dunas.

Elche, la ciudad de los mil colores... elige el tuyo en www.visitelche.com/experiencias

Mirador virtual de Santa Pola

Unas imágenes gigapanorámicas muestran a vista de pájaro el municipio y permiten acercarse con detalle a calles, playas, etc.

REDACCIÓN

Como ya venimos contando últimamente, Santa Pola está trabajando en su estrategia de destino turístico deportivo inteligente (DTI).

Si hace poco desde Turismo nos contaban que habían 'contratado' a Paula, su informadora trilingüe virtual, ahora nos indican que próximamente se pondrá en marcha un espectacular 'Mirador Virtual' al que se podrá acceder desde la web www.turismosantapola.es

La creación de este Mirador se ha llevado a cabo por Dielmo 3D S.L., empresa especializada en virtualización del patrimonio y en fotografía digital, tomando imágenes panorámicas de alta resolución desde varios puntos de Santa Pola: la Torre de Levante, edificio situado en la playa de Levante, la Torre de Escaletes y la pista de despegue de parapente. Eso permite al visitante acceder a cualquier punto comprendido entre la playa del Tamarit y el mirador del



Vista aérea de la playa Varadero.

faro, gracias a unas imágenes gigapanorámicas de mucha resolución.

Las fotografías realizadas con esta técnica muestran a vista de pájaro una gran par-

te del término municipal, y su alta resolución permite que el usuario pueda acercarse con el

zoom hasta la mayor parte de las calles, recursos turísticos y playas del municipio.

Además, se han incluido 23 puntos de interés que enlazan directamente con la página web y con todos los archivos de imágenes, vídeos y textos que explican qué ver en cada recurso. Todo ello en los idiomas castellano, inglés, francés y valencià.

Desde el Mirador Panorámico también se enlazará con unos tours virtuales con los que se pueden hacer recorridos casi reales por distintas áreas del Castillo-Fortaleza, así como por el Acuario y por el Museo de la Sal. Estos tours, creados por la empresa local Real Experience, están teniendo muchísima aceptación, especialmente desde que la pandemia limitó tanto el acceso a los recursos turísticos.

Para más información, visitad la web: www.turismosantapola.es

Turismo auténtico y bello que produce sensaciones únicas

Rojales se encuentra en un extraordinario enclave geográfico prelitoral, cuyas condiciones climáticas son excelentes, gracias a la presencia del río Segura.

Su patrimonio, sus tradiciones, sus gentes suman un completo y emocionante destino turístico. Elementos como el conjunto hidráulico del río Segura formado por el puente de Carlos III, la Noria, el Azud o la acequia de la Comuna, son muestra de ello.

En su centro urbano podremos descubrir un gran legado presente en el Museo Arqueológico-Paleontológico, el Museo etnográfico de la Huerta, los Aljibes de Gaspartito y el Molino de Viento o en las Cuevas del Rodeo, un centro de arte y expresión artística en un enclave de naturaleza cuya belleza nos invita a visitar y vivir esta localidad.

Elementos naturales y paisajísticos como su Huerta tradicional repleta de acequias y azarbes o el Hoyo Serrano con sus rutas senderistas aportan al viajero una alternativa de visita turística.

El Recorral, en palabras de la concejala de Turismo Miriam Trives, se ha convertido en los últimos años en un lugar donde deleitarnos en plena naturaleza. Multitud de especies vegetales y animales aportan a este espacio un alto valor medioambiental y en cuyas lagunas de agua se ha creado un jardín de tal belleza que invita a vivir este espacio todos los días del año.

Rojales ha sido elegido por ciudadanos de diferentes nacionalidades como su lugar de residencia por lo que lo convierte en sitio singular y lleno de oportunidades. Igualmente comercio, ocio, deporte y gastronomía destacan por reunir una serie de atractivos que lo hacen único en todos los sentidos.

Recorrer Rojales a través de sus sinuosas calles, jardines y elementos arquitectónicos se convierte en una forma de hacer turismo más auténtico y bello por las sensaciones que produce.

Concejalía de Turismo
ROJALES

ENTREVISTA > Enrique Martínez / Presidente de Segittur (León, 1959)

«La mitad del éxito del viaje de un turista depende de las acciones del ente gestor del destino»

Las estrategias DTI apuestan por desarrollar los destinos desde el ámbito más local

NICOLÁS VAN LOOY

Los habitantes de las zonas turísticas llevan ya varios años conviviendo con el término DTI, un neologismo del que, quizás, ni sus responsables ni los medios de comunicación han sabido transmitir de una forma clara lo que significa, el impacto que puede tener en el día a día de los ciudadanos y qué supondrá para el futuro del turismo en esas áreas.

Enrique Martínez es el presidente de la Sociedad Mercantil Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas (Segittur) y una de las personas que más y mejor conoce lo que implica la revolución de los Destinos Turísticos Inteligentes; los DTI.

Pese a que el término DTI es ya de uso generalizado en las zonas turísticas, mucha gente sigue sin tener claro qué supone para su municipio estar en esa categoría de destinos. ¿Podría explicarlo de la forma más clara y didáctica posible?

El éxito de un destino está fraguado sobre la competencia y el buen hacer del ente gestor de ese mismo territorio. El cin-



cuenta por ciento de ese triunfo depende de cosas que son servicios públicos como la seguridad, la limpieza, la movilidad... Por lo tanto, gestionar todo eso mejor es la condición previa de la competitividad porque es la mitad del 'pastel'.

Además hay que sumar la contribución que suponen las pequeñas empresas, los chiringuitos de las playas, los bares, los restaurantes... que no están

incluidas en la cadena del turismo tal y como la concebimos muchas veces, y que sin embargo son decisivas en el día a día.

Por resumir, se trata de fijarse y gestionar de forma local, con la ventaja que eso conlleva, esa mitad tan importante.

Lo que nos recuerda el DTI, como decía antes, es que el cincuenta por ciento del éxito del viaje de un turista depende de

servicios y acciones que pone en marcha el ente gestor. Por lo tanto, suponiendo un porcentaje tan grande, conviene fijarse en ellos.

El turismo sucede y se gestiona territorialmente, es decir, en el destino. A esto no se le había dado hasta ahora suficiente visibilidad. Efectivamente, no medíamos esa mitad.

¿Qué es lo que más se valora a la hora de diseñar una estrategia DTI?

En todos los modelos de competitividad, los puntos más valorados son la capacidad de liderar redes en el destino, conformar ese conjunto de actores que prestan servicios, alinearlos y generar estrategias. Después, obviamente, tener productos turísticos como pueden ser buenas playas, montes, museos...

Parece que, más que a innovar, las estrategias DTI se han centrado, al menos por ahora, en ordenar todo aquello que los destinos venían ya haciendo desde hace décadas.

La primera innovación es decir algo de lo que la gente no es consciente. Todo el mundo hablaba de los hoteles, los aviones, los productos... y resulta que no, que el cincuenta por ciento más importante es lo que te he comentado antes. Eso, de por sí, ya es una innovación en el diagnóstico.

Y, a partir de ahí, aplicar soluciones innovadoras pensadas de forma específica para cada destino.

En el mundo turístico, la brecha digital la encontramos en

que casi todos los turistas utilizan sus móviles para reservar hoteles, aviones, coches de alquiler... Esos son sectores que están en ese mundo nuevo; pero los que faltan son los propios destinos y las pequeñas empresas, que son los que de verdad dan contenido al turista.

Si nos centramos en zonas de playa, el chiringuito que vende sardinas tiene éxito por tres motivos: localización, localización y localización. Esa empresa, por lo tanto, no necesita estar en Amadeus; pero puede mejorar, claro que sí, gracias a esas tecnologías.

Si no lo entiendo mal, se trata de que todo el mundo se pregunte qué puede hacer por el destino, y no qué puede hacer el destino por él.

Es que el destino, el ayuntamiento, también puede hacer cosas por ese chiringuito que mejoren el territorio en su conjunto.

¿Ejemplos? Pues puede compensar su huella de carbono, aportar herramientas para desarrollar un plan de negocio que formalice lo que ya hace, darle pistas de cómo funcionan otros chiringuitos del mundo, mejorar su eficiencia en consumo de agua o electricidad...

«El turismo se gestiona en el destino; a esto no se le había dado suficiente visibilidad»

«En el ámbito turístico, la brecha digital la encontramos en las pequeñas empresas»



LO NATURAL ES VOLVER A DISFRUTAR DE NUESTRA NATURALEZA

Los pueblos y ciudades de nuestra provincia están rodeados de parajes naturales perfectos para volver a respirar al aire libre. Para disfrutar de sus recursos naturales, su exquisita gastronomía y su amplio patrimonio histórico. Desde la Diputación de Alicante contribuimos a la conservación y mejora de estos espacios. Descubre y vive ya nuevas experiencias en entornos únicos a los que, seguro, querrás volver.



Infórmate en:
parajesnaturales.diputacionalicante.es

#MÁSPARAJES



DIPUTACIÓN
DE ALICANTE

Las ciudades del agua 19

Principio: Alianzas para lograr los objetivos (Objetivo Desarrollo Sostenible 17)

Almoradí, epicentro del sector servicios

Ave fénix entre huertas y mitos

TEXTO: FERNANDO ABAD

ILUSTRACIÓN: VICENT BLANES

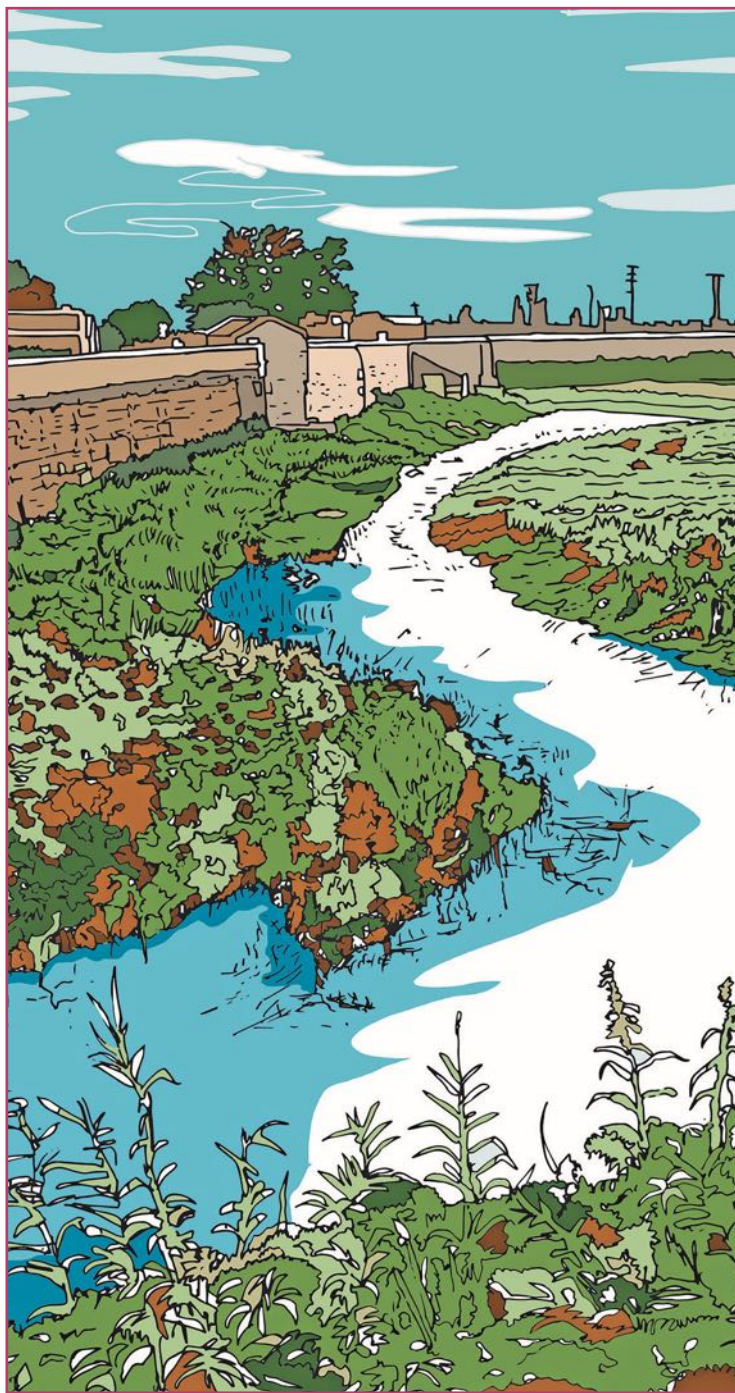
El campo ha vivido, vive aún y lo hará pendiente de los cambios de humor del cielo. Un día de esos en que lo Celeste se levanta con la nube que no toca, o el viento que no debía, y ya la tenemos formada. Por eso, cabe imaginarse qué debió pasar para que desde 1803 en Almoradí se decidiese agasajar, del 24 al 30 de julio, a los santos Abdón y Senén, a los que el santoral cristiano adjudica los poderes de “protectores de la huerta” y “abogados contra el pedrisco”.

Construido el núcleo duro de la ciudad tres metros sobre el nivel del ciclotímico Segura, para protegerse de sus airadas crecidas, eso no impidió que al municipio, como otros muchos en la Vega Baja del Segura o en la provincia de Murcia, lo golpease con furia la apocalíptica inundación del día de Santa Teresa (15 de octubre) de 1879, que segó más de un millar de vidas.

Como el Nilo, este cauce se cobra de vez en cuando bien cara su labor continua de vivificar tierras que torna feraces. Como el 19 de septiembre de 2019, la riada que, al anegar la comarca, dejó ayunos de productos agrícolas los centros comerciales de buena parte de la provincia y alrededores, que en muchos casos recargan por estos lares. El Segura alimenta y muerde, pero cuando quiere, y toca, aparecen oasis humanos entre las vegas, como Almoradí, mismamente.

De historias, leyendas y mitos

La mitología alude al mismísimo rey Brigo (reinó entre 1905 o 1917, a.C., hasta 1865 a.C., cuando fallece; biznieto de Tubal, nieto del bíblico Noé) como fundador en 1.896 a.C. de la hoy ciudad, como Amarión. Pero estamos por la íbera Contestania y quizá no tocara bautismo árabe (‘populoso’ o ‘floreciente’). Sobrevolemos huellas griegas y



cartaginesas, y comprobemos el ánimo romana de una ciudad que comenzará a importar al convertirse en la alquería musulmana al-Muwalladín (‘nuevos conversos’), hasta 1256.

El genio del idioma transformó la denominación en Almoradí (‘mi voluntad y mi deseo’, dice lo mítico). Y el río transformará al lugar en una significativa población con la sucesiva mejora de la infraestructura del riego, especialmente desde la segunda mitad del XVI (se inde-

pendiza de Orihuela en 1583, aunque no gozará de escudo heráldico hasta 1971, oficialmente desde 1977).

Parte de la Historia se desliza por festividades y conmemoraciones, como las Patronales a la Virgen del Perpetuo Socorro, a finales de julio y desde el 29 de mayo de 1919, gracias a un icono oriental traído por los marqueses de Rioflorida; y a San Andrés Apostol, cuya simbología se le apareció al montpellerino Jaime el Conquista-

dor en plena batalla contra los moriscos (coincide con el Medio Año, a finales de noviembre). O los Moros y Cristianos, del 30 de julio al 2 de agosto.

Desterronamiento y tiralíneas

Hubo que empezar de nuevo. Aunque el culpable no fue el Segura, sino el terremoto de la cercana Torrevieja el 21 de marzo de 1829, que se ensañó con las tierras almoradidenses. Más de 200 personas enterraron sus vidas bajo una población reducida a cascotes. Tampoco respetó cuatro puentes. Se rediseñó Almoradí casi desde cero, pero a buen ritmo: en 1830 ya hay cuatro manzanas (89 casas); y para 1832, al final de la reconstrucción, se contaban 124 viviendas.

El pulso de las manos de Eugenio Fourdinier (1787-1837; el proyecto lo inicia José Agustín de Larramendi, 1769-1848, co-padre de la división provincial española) aún aparece bien patente en el callejero de Almoradí, cuyo centro neurálgico, la plaza de la Constitución (que se transforma los sábados en multitudinario zoco, surgido en 1583 y declarado de Interés Turístico Provincial en 2011), capitaneada por la iglesia parroquial a San Andrés (1829-1861, de estilo colonial, con órgano de 1780 hoy muy restaurado), no deja de presumir de inopinado aire indiano, quién sabe si por la relativa cercanía a la ultramarina Torrevieja.

Podemos recrearnos en la restauración del lugar, como en la calle San Emigdio, y hacernos un bocata con ‘patatibris’ (patatas chips) o lanzarnos al menú principal: arroz con costra, pavo guisado con albóndigas, gachas con arropé... o el producto estrella, la alcachofa (febrero como temporada), herencia musulime y ánima de platos como el guiso con alcachofas o el arroz meloso con habas, alcachofas y ajícos tiernos. La mítica nos pide marchar a El Cruce para probar la pava borracha, cocido con

pelotas en tres platos donde la carne se macera en vivo (aparte de tres a cuatro días en coñac, antes el ave comió pan impregnado en vino).

Entre calles y acequias

La ciudad, hoy, acoge a buena parte de los 21.208 habitantes censados en 2020, distribuidos por un área de 42,72 km² (los años pegaron sus bocados, como la segregación en 1990 de Los Montesinos). La industria del mueble, desde los sesenta, o la especialización de parte de su contingente laboral en el sector terciario o de servicios realimentan al municipio. Así que, con economía saneada, hay Casino del XIX, o la Sociedad Unión Musical de Almoradí (1903, Bien de Interés Cultural en 2018), varias plazas y parques y hasta un teatro con soleira, el Cortés, activo desde 1908 hasta 1971 y desde 1988 hasta hoy.

Pero la gran manufactura almoradidense se centra en el agro, desaparecida la producción de salitre (no el marino, sino nitrato potásico para fabricar pólvora). Alcachofa, cítricos, cereales, vid, olivo... extendidos sobre un inmenso marjal reconvertido gracias al regadío vía el azud de Alfeitamí (‘alfait’, acequia), gran distribuidor de aguas, en pleno corazón de la Vega Baja del Segura, para la propia Almoradí, Dolores, Daya Nueva y Daya Vieja, Formentera del Segura, San Fulgencio y Rojas (unas 20.987 tahúllas, sobre 2.500 hectáreas). Construido entre 1571 y 1615, tan importante es que su uso ya estaba regulado mediante ordenanzas desde 1793, y desde 1964 posee su propio ‘tribunal de aguas’, un Juzgado Privativo.

Aguas directas más aguas de drenaje transmutadas en aguas vivas mediante una acequia de mudamiento conforman un paisaje húmedo y acuoso, ecomuseo a la vez, fresco en medio del previsible secarral. El Segura también tiene eso, que a veces, si lo acaricias, el tigre ronronea.

Salir por Aquí[®]

Nº11 - Agosto de 2021

AQUÍ[®]
Medios de Comunicación

Revista mensual de ocio y cultura de la provincia de Alicante

Loles León

Anímate a pasar
'Una noche con ella'

...y la más amplia
agenda de eventos

«'La que se avecina' aún tiene recorrido para seguir más temporadas»

El 20 de agosto Loles León actúa en Torrevieja con su show autobiográfico, humorístico y musical 'Una noche con ella'

Es hija de churreros, ha sido chica Almodóvar, lleva en su haber una treintena de películas y ha formado parte del reparto de algunas de las series más exitosas de la televisión española como 'Aquí no hay quien viva', 'Águila roja' o ahora 'La que se avecina'.

Loles León (Barcelona, 1-agosto-1950) llega el próximo día 20 al auditorio de Torrevieja para protagonizar su show 'Una noche con ella'. Se trata de un monólogo cargado de música y humor donde cuenta algunas de las anécdotas más divertidas y absurdas de su vida... o no, porque varias de las historias son inventadas. Una función de Pentación Espectáculo dirigida por Juan Luis Iborra.

Empecemos por tus inicios. ¿Cómo te metiste en esto de ser actriz?

Me lo preguntas un poco tarde. Esto es para las estrellas emergentes, pero yo ya tengo el culo 'pelao' de tanto trabajar (risas). Pues mira, la vocación me vino muy desde siempre. En cuanto pude me coloqué en un grupo de teatro y tiré para adelante. Y así hasta aquí.

¿Qué película recuerdas con más cariño entre toda tu filmografía?

Las recuerdo todas con gran cariño porque yo soy una persona que me entrego mucho en todo lo que hago. Evidentemente, cuando me llamó Pedro Almodóvar para 'Mujeres al borde de un ataque de nervios' tuve un salto muy importante. Luego pude rodar con todos los grandes, cosa que sigo haciendo, y he disfrutado con todos. También con el teatro y las series.

¿Estás contenta, en general, con los papeles que has interpretado?

Tengo que reconocer que mi oficio me gusta mucho. Me dedico a una profesión que me llena tanto, que nunca he echado de menos que me dieran otro tipo de papel diferente a los que he interpretado.

Como mencionabas, una película tan mítica como 'Mujeres al borde de un ataque de nervios' debió de ser un antes y un después para ti.

Sí, me hizo entrar por la puerta grande en el cine. Ya antes había trabajado en algunas películas en catalán, pero claro... ni mucho

menos con tanta trascendencia. Ser chica Almodóvar supuso un cambio brutal en mi vida.

¿Quizás los dos grandes directores de tu trayectoria hayan sido Pedro Almodóvar y Fernando Trueba?

Yo no lo diría así. Por supuesto que Almodóvar y Trueba fueron muy importantes, pero yo he salido encantada de todos. Vicente Aranda, Juan Luis Iborra, Yolanda García Serrano, Marco Risi y muchos más que ahora mismo no me vienen a la cabeza.

Supongo que 'Aquí no hay quien viva' también te cambió bastante la vida. En aquella época toda España repetía las frases de los personajes.

Bueno, yo creo que ya tenía bastante cara para el público cuando llegó la serie. Pero es cierto lo que tú dices, recuerdo que la gente me decía las frases por la calle, lo cual me hacía bastante gracia. 'Aquí no hay quien viva' formó parte de mi evolución, la que me ha llevado hasta aquí.

El verano pasado, cuando nadie quería estrenar, Santiago Segura se arriesgó con 'Padre no hay más que uno 2' y tuvisteis un tremendo exitazo en taquilla.

Santiago es un tipo que conoce muy bien este oficio. Él quería que lo primero que hubiera en los cines cuando se volvieran a abrir fuera esta película. Y fue un acierto total, porque una comedia tan graciosa creo que nos vino muy bien a todos después de haber sufrido el confinamiento.

¿De qué va este show de 'Una noche con ella'?

Es una comedia musical donde cuento cosas de mi vida. Algunas anécdotas son verídicas y otras de ficción. Planteamos al público que adivine por su cuenta cuáles son las inventadas. Me gusta que los espectadores se queden pensando: "¿Y esto será verdad o mentira?".

En general es una obra con mucho humor, pero también se exponen sentimientos profundos. Me acompañan dos actores bailarines estupendos, como son Briel González y Fran del Pino. Con ellos interpretamos siete canciones que dan música y cabaret al show.

¿Ha respondido bien el público?

Las primeras funciones que hemos hecho, en Galicia y el País Vasco, nos han funcionado muy bien, así que tengo ganas de estar ya en

Torrevieja. Luego seguiremos por toda España hasta terminar en Madrid a principios del año que viene.

¿Notas que el público consigue adivinar las historias falsas o los engaños bien?

Los engaño muy bien porque soy muy buena actriz (risas). Si a estas alturas todavía no logro embaucar al público, mal vamos. La verdad es que percibo que los espectadores se ríen mucho, se emocionan e incluso piensan un poquito.

No es una obra pretenciosa, sino más bien un planteamiento sencillo de una mujer sencilla como soy yo, que soñaba con llegar a ser lo que soy hoy en día. Creo que los espectadores también acaban reflexionando sobre sus objetivos, la manera de cumplir sus sueños, las cosas que se encuentran en el camino, los sentimientos que experimentamos cuando evolucionamos, etc.

¿Qué canciones se interpretan en la función?

Hay de todo. Como es un recorrido por mi vida, pues algunas canciones son de mi infancia y otras más modernas. También varias de las que cantaba en mi época del Paralelo (la avenida donde estaban antiguamente los teatros en Barcelona).

Tenemos piano en directo con el maestro Yeyo Bayeyo y también hay algo de música pregrabada porque algunas canciones precisan de más instrumentos, por lo que así quedan mucho más potentes.

Después de tantas décadas de experiencia en el mundillo... ¿qué consejo le darías a un chaval que quiera ser actor?

Sobre todo, que tenga vocación; si no, poco le va a servir. Siempre debe seguir buscando su sueño, aunque haga falta insistir y persistir. Esta profesión es un poquito lenta, a veces tienes suerte y las cosas te llegan muy bien pero en otras puedes tener parones. Hay que tener muchísima fuerza de voluntad para dedicarse a esto.

Imagino que no es la primera vez que vienes a actuar a esta provincia. ¿Qué te parece el público alicantino?

Por supuesto que he estado muchas veces en Alicante y en otros sitios de la provincia. "La manta al coll i el cabasset, mon anirem al Postiguet" (risas).

Los alicantinos sois muy como nosotros, los catalanes... nos encanta la farándula, reírnos y

«Me gusta que el público se quede pensativo sobre si lo que acaba de escuchar es verídico o me lo he inventado»

«Ser una chica Almodóvar en 'Mujeres al borde de un ataque de nervios' supuso un cambio brutal en mi vida»

disfrazarnos. No hay más que ver los Moros y Cristianos. Somos muy sandungueros y echados para adelante.

¿Ya habías actuado en Torrevieja?

No; en Torrevieja no he podido actuar nunca, así que tengo muchas ganas de debutar con este show. Como todos los días me meto en las casas de la gente a través de la televisión, agradezco muchísimo cuando es el público quien viene a visitarme al teatro.

La mejor forma que tengo de devolverles esta visita es hacer que se lo pasen superbién. Y de paso me ven, que estoy muy mona (risas).

Y además de verdad. Estás estupenda pasando ya los setenta. ¿Cómo has conseguido congelar el tiempo?

Pues mira, ahora estoy haciendo el ayuno intermitente. Por ejemplo, esta tarde me voy a ventilar unas pataticas fritas a las ocho de la tarde... y se acabó. Hasta mañana por la mañana en el desayuno no me toca volver a comer. No cenar es de lo más sano que hay.

Te tengo que preguntar por 'La que se avecina'. Se supone que la serie iba a continuar en

un nuevo plató, pero ahora Telecinco dice que estos próximos capítulos son ya la última temporada. ¿Qué ha pasado?

Pues no tengo ni idea, sinceramente no he hablado con nadie. Los capítulos normalmente tardan bastante en emitirse desde que se graban, y ahora todos los actores estamos por ahí cada uno campando a su aire. Supongo que si Telecinco lo dice, pues será verdad.

¿No crees que con el éxito que sigue teniendo esta serie, todavía debería tener más recorrido?

Hombre, yo espero que sí. Esta serie todavía pide temporadas y temporadas. Pero, hijo mío, ya sabes que donde manda patrón... los marinerros no pintamos nada.

¿Tienes algún otro proyecto ahora mismo entre manos?

Pues ahora estoy entre varios rodajes pero no me dejan contar nada. Hoy en día ya sabes que existen los jefes de prensa, que son los que se dedican a dar las noticias, y luego pues vamos nosotros añadiendo los detalles. Así que, de momento, yo calladita (risas).

David Rubio

«Los alicantinos y los catalanes somos igual de sandungueros y echados para adelante»

«Tengo muchas ganas de llegar a Torrevieja porque nunca he podido actuar en esta ciudad»

Loles León / Actriz



agenda cultural

AGOSTO 2021

Carmen San José

L = lunes, M = martes, X = miércoles, J = jueves, V = viernes, S = sábado y D = domingo.

Exposiciones



Hasta 28 agosto

PAISAJES COTIDIANOS



Esta exposición reúne a tres artistas de nuestra Comunitat cuyas obras exploran desde diferentes perspectivas el espacio que nos rodea, el que constituye nuestro paisaje cotidiano.

La globalización, la voracidad de las grandes ciudades, el urbanismo desaforado, el olvido de las minorías; todo ello son piezas de un puzzle que no termina de encajar y que dibuja un paisaje que no es fácil pero que es nuestro exacto ecosistema.

La Capella de l'Antic Asil (c/ El Camí, 42).

ALCOY

J y V: 17:30 a 20:30 h, S: 11 a 14 h

Hasta 4 septiembre

ORÍGENES DEL CINE

Propuesta que nace para arropar el II Certamen de Cortometrajes de Crevillent. Se presentarán un conjunto de obras relacionadas con el cine y el periodo histórico que abarca desde su nacimiento hasta la llegada del cine sonoro.

A través de esta exposición se pretende acercar a la población a una visión renovada del cine desde una perspectiva plural, contemporánea e integradora.

Casa de Cultura (c/ Llavador, 9).

CREVILLEN

L a S: 9:30 a 13 y 17:30 a 21:30 h

Hasta 10 septiembre

ARQUITECTURA Y PAISAJE: MIRADAS AL TERRITORIO

La exposición está integrada por una serie de paneles sobre los que se proyectan distintas miradas sobre el paisaje, atendiendo a diversas disciplinas. Seis proyectores dan movimiento a estas imágenes y se completan con un séptimo para citas bibliográficas de autores que hablan sobre paisaje.

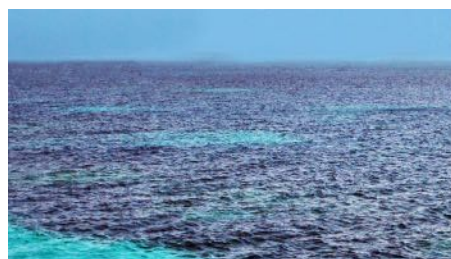
Estación Científica Font Roja Natura de la UA (Ctra. Font Roja).

ALCOY

L a D: 9:30 a 14 h

Hasta 14 septiembre

TABARKINAS



Libro y exposición de Carma Casulá. Diario de una travesía por las tierras de la Cultura Tabarquina, una comunidad ramificada en cinco realidades esparcidas por las islas sardas de San Pietro y Sant'Antioco en Italia, la isla de Tabarka en Túnez, la isla alicantina de Nueva Tabarca y Pegli, la población portuaria cercana a Génova desde donde todo comenzó.

El periplo de unas gentes expertos en las artes de la mar y del cielo, que en busca de una mejor vida fundaron una colonia genovesa dedicada a la extracción de coral en el islote tunecino cedido por Carlos V (1540) y que acabaron sirviendo de moneda de cambio por dinero y religión.

Museo del Mar (Castillo-Fortaleza).

SANTA POLA

M a S: 10 a 13 y 16 a 19 h, D: 11 a 13:30 h

Hasta 18 septiembre

SPACE DEBRIS: CONSTELACIONES DE DESECHOS

Esta exposición se enmarca en una investigación artística que analiza y evidencia el descomunal enjambre de residuos espaciales que gira alrededor de la Tierra en sus cuatro órbitas principales.

CC Las Cigarreras (c/ San Carlos, 78).

ALICANTE

L a D: 10 a 21:30 h

Hasta 29 septiembre

SOM ARTISTES. UN ENFOCAMENT SOCIOEDUCATIU VERS L'OBRA D'ANTONI MIRÓ

Los derechos humanos, el sentimiento comunitario, los personajes que nos rodean a lo largo de la vida, los puentes que nos unen y nos acercan, son los elementos reconocidos y reconocibles que han querido buscar y encontrar en la obra de Antoni Miró un grupo de mujeres con la denominación 'Somos artistas'.

Centre Ovidi Montllor (c/ Vistabella, 8).

ALCOY

L a V: 18 a 21 h

DEL L'EXILI I LA LLUITA

La muestra tiene el objetivo de recuperar la memoria histórica del arte y ayudarnos a reflexionar sobre un evidente comportamiento ético que estuvo ausente durante las etapas oscuras del franquismo, recordando a aquellos artistas que tuvieron que marchar al exilio y también a los que se quedaron y lucharon contra la dictadura, denunciando las injusticias y comprometiéndose con los movimientos de cambio y las libertades; artistas generosos que querían llevar el arte al pueblo, haciéndolo asequible a través de la obra gráfica.

Casa de Cultura (avda. País Valencià, 1).

ALCOY

L a V: 11:30 a 13:30 y 17:30 a 20:30 h

Hasta 30 septiembre

TEMPS D'ART

Propuestas plásticas de Pep Cantó, Jaume Cremades y Andreu Alcaraz Valls, seleccionadas para las ayudas de producción de exposiciones que ofrece la Cátedra Antoni Miró.

Llotja de Sant Jordi (plaça Espanya).

ALCOY

M a S: 11:30 a 13:30 y 17:30 a 20:30 h, D: 11:30 a 13:30 h.

Hasta 15 octubre

HECHO PARA DURAR



Esta muestra está compuesta por 40 retratos firmados por el fotógrafo alicantino Valiente Verde. Pretende ser una representación de todos los gremios y actividades de la ciudad, de todas las personas empresarias, autónomas y comerciantes que durante el confinamiento estuvieron en primera línea trabajando para cubrir las necesidades de la población, o aquellas que a lo largo de este tiempo han luchado por mantener sus negocios abiertos y los puestos de trabajo, incluso las que se han reinventado o han emprendido.

Espais d'Art Ells Tolls, El Carrasco y Ponent.

BENIDORM

11/08/21
SOLE GIMÉNEZ
Mujeres de Música

12/08/21
SARA BARAS
Momentos

13/08/21
ELLA BAILA SOLA

14/08/21
LA OREJA DE VAN GOGH

Auditorio de la Diputación de Alicante

AGOSTO 2021 20.00h

"SON ELLAS"

POP - ROCK - FLAMENCO

DIPUTACIÓN DE ALICANTE

Entradas: www.addaalicante.es / instanticket.es

Hasta 24 octubre

ESCUULTURA INFINITA

Escultura infinita reúne el trabajo de 41 artistas de nacionalidad española a través de 91 obras, donde se propone una mirada, un relato posible entre aquellos que la museografía actual ofrece, sobre la escultura española en el núcleo central del siglo XX.

IVAM Cada (c/ Rigoberto Alborns, 8).

ALCOY
M a S: 11 a 14 y 17 a 20 h,
D: 11 a 14 h

**VIGREYOS,
APOLOGÍA DE LA CERÁMICA**



Vicente Gomis Casasempere, 'Vigreyos' (Alcoy, 1935), es un artista ceramista formado en los Estados Unidos dentro de la corriente del expresionismo abstracto de los años sesenta. En esta muestra se presenta un recorrido por la producción artística de Vigreyos desde los inicios hasta hoy.

IVAM Cada.

ALCOY
M a S: 11 a 14 y 17 a 20 h,
D: 11 a 14 h

Hasta 30 noviembre

**MENJARS DE LA TERRA. LEGADO
GASTRONÓMICO DE GONZÁLEZ
POMATA**

Evolución de la gastronomía de la provincia de Alicante a través de la obra del reportero Antonio González Pomata.

Sala de Exposiciones de Fundación Mediterráneo (avda. Ramón y Cajal, 5).

ALICANTE
J a V: 17 a 20 h, S: 11 a 14 y 17 a 20 h,
D: 11 a 14 h

Hasta 31 diciembre

CRONOGRAFÍAS

Esta exposición está compuesta por piezas pictóricas, escultóricas, fotográficas, audiovisuales, digitales e instalaciones. Reúne los trabajos de artistas procedentes de diferentes puntos de nuestro país, muchos de los cuales han forjado una sólida trayectoria nacional e internacional, llegando incluso a representar el arte contemporáneo español más allá de nuestras fronteras

IVAM Cada.

ALCOY
M a S: 11 a 14 y 17 a 20 h,
D: 11 a 14 h

Infantil



3 agosto (martes)

**CAPITÁN AMÉRICA. CIVIL WAR
(cine)**

Tercera entrega de la saga Capitán América nacida en el mundo del cómic de Marvel. Los Vengadores están enfrentados en esta ocasión. Capitán América y Iron Man, grandes amigos, se convierten en enemigos, mientras surgen nuevos villanos y nuevas amenazas para la humanidad.

Plaza del Sol.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

5 agosto (jueves)

**EL SHOW DEL MAG MALASTRUC
(magia)**

L' Hort de Colón (c/ Tomás Ortuño, 16).
Entrada gratuita con aforo limitado.

BENIDORM
20 h

**EL MEJOR VERANO DE MI VIDA
(cine)**

Nico, 9 años, aprueba todas las asignaturas con sobresalientes y espera que su padre cumpla la promesa de llevarle de

vacaciones. Curro, el padre, atraviesa un momento terrible, con grandes deudas y sin trabajo estable, lo que provoca una crisis de pareja. Finalmente llevará a su hijo de vacaciones para vivir una aventura de verano.

Auditori de Les Nits (avda. Porvella, 5).
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

7 agosto (sábado)

**CUENTO EN IGUALDAD
(cuentacuentos)**

Museo Villa Romana del Albir (avda. Óscar Esplá, 1).
Entrada libre hasta completar aforo.

L'ALFÀS DEL PI | 19 h

8 agosto (domingo)

**PADRE NO HAY MÁS QUE UNO
(cine)**

Auditorio Julio Iglesias (Parque de l'Aiguera).

BENIDORM | 21 h

PHANTOM BOY (cine)

Anfiteatro Amando Blanquer (Parque Zona Norte).

ALCOY | 21:30 h

10 agosto (martes)

iSCOOPY! (cine)

En esta nueva aventura, Scooby y su pandilla de jóvenes amigos tendrán que impedir los peligros que puede suponer la liberación del perro fantasma Cerbero.

Plaza del Sol.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

12 agosto (jueves)

**MARIONETAS DE DEDOS Y
ATRAPASUEÑOS (talleres)**

L' Hort de Colón.
Entrada gratuita con aforo limitado.

BENIDORM | 20 h

EL REY LEÓN (cine)

El cachorro de león Simba, tras la muerte por asesinato de su padre, tiene que huir para evitar ser asesinado también. Así se enfrentará a nuevos peligros con valentía y aprenderá a ser digno descendiente de su padre y recuperar su trono.

Auditori de Les Nits.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

12 agosto (jueves)

**MI MADRE / NIKÉ,
LA GUERRERA VALIENTE
(cuentacuentos)**

L' Hort de Colón.
Entrada gratuita con aforo limitado.

BENIDORM | 20 h

13 agosto (viernes)

**EL RALF DESTRUEIX INTERNET
(cine de verano)**

Casa de Cultura (c/ Llavador, 9).

CREVILLET | 21:30 h

19 agosto (jueves)

**TERRA WILLY:
PLANETA DESCONOCIDO (cine)**

Willy, un niño en viaje espacial con sus padres, salva su vida gracias a una cápsula de supervivencia tras un accidente de la nave con asteroides. Sin saber dónde estarán sus padres, con los que ha perdido contacto, aterriza en un planeta desconocido.

Tendrá la ayuda de Buck, un robot muy especial que le salvará de los nuevos peligros mientras espera un rescate.

Auditori de Les Nits
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h

**Veraneo
del bueno**



Del 16 de agosto al 11 de septiembre

MÚSICA EN DIRECTO
MARKET · ZONA RESTAURACIÓN
SOSTENIBILIDAD · ACTIVIDADES INFANTILES

Consulta la programación completa en nuestra web.

ALC ✕ ELX

Calle Jacarilla 7, 03205 Elche
cclaljub.com



20 agosto (viernes)**ONWARD (cine de verano)**

Casa de Cultura.

CREVILLET | 21:30 h**ABOMINABLE (cine)**

Anfiteatro Amando Blanquer.

ALCOY | 21:30 h**22 agosto (domingo)****LAS VIDAS DE MARONA (cine)**

Anfiteatro Amando Blanquer.

ALCOY | 21:30 h**24 agosto (martes)****PADRE NO HAY MÁS QUE UNO (cine)**

Javier sabrá lo que no ha sabido hasta ahora: tener que ocuparse de sus cinco hijos, de cuatro a doce años, mientras su esposa inicia un viaje dejándole al cuidado de ellos.

Plaza del Sol.
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h**26 agosto (jueves)****5ª EDICIÓN
LA NOCHE MÁS CORTA**

Selección de los mejores cortos de España de cine familiar e infantil. Noche mágica de cine, cortos a la luz de las estrellas.

Auditori de Les Nits
Entrada libre hasta completar aforo.

LA NUCIA | 22 h**27 agosto (viernes)****MALÉFICA (cine de verano)**

Casa de Cultura

CREVILLET | 21:30 h**29 agosto (domingo)****MASCOTAS (cine)**

Auditorio Julio Iglesias.

BENIDORM | 21 h**Música****5 agosto (jueves)****ANTONIO SERRANO QUARTET**

Auditorio plaza del Agua.
Entrada: 6 €

ALTEA | 21 h**6 agosto (viernes)****MATICES SONOROS**

Pz. Castelar.

ELDA | 20 h**DUO NOVA LLANES
(flauta y guitarra)**

Centro de Interpretación del Faro del Albir.

L'ALFÀS DEL PI | 21 h**FANGORIA**

Auditorio Julio Iglesias (Parque de l'Aigüera).
Entrada: 30 a 48 €

BENIDORM | 22 h**ANTONIO SERRANO**

Castillo.
Entrada: 5 €

GUARDAMAR DEL SEGURA | 22 h**7 agosto (sábado)****ORQUESTA SINFÓNICA
DEL MEDITERRÁNEO**

'Una noche de cine', siguiendo las famosas bandas sonoras de John Williams y Ennio Morricone.

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 20 a 30 €

BENIDORM | 22 h**8 agosto (domingo)****ADDA SIMFÒNICA JOVE**

ADDA (paseo Campoamor).
Entrada libre con invitación.

ALICANTE | 12 h**CAPELLA DE MINISTRERS**

Música en tiempos de Alfonso X el Sabio.

Castillo.
Entrada: 5 €

GUARDAMAR DEL SEGURA | 22 h**11 agosto (miércoles)****OMAR MONTES**

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 22 a 45 €

BENIDORM | 19 h**SOLE GIMÉNEZ**

ADDA.
Entrada: 20 €

ALICANTE | 20 h**12 agosto (jueves)****GRAN CONCIERTO
DE INAUGURACIÓN**

Sol Music Festival Torrevieja. II Festival Internacional de música clásica y ópera.

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 25 €

TORREVIEJA | 20 h**Restaurantes recomendados en la provincia de Alicante**

**Carnes
y arroces
de primera
calidad
para los
paladares
más
exigentes.**

**EL GRANO
DE ORO**
ASADOR & ARROCERÍA

965 487 542

Polígono Industrial Mos del Bou,
Calle Moros y Cristianos
03340 Albuera - Alicante.

/ArroceriaElGranoDeOro/

/elgranodeoroasadoryarroceria

www.restauranteelgranodeoro.es



"UNA EXPERIENCIA ÚNICA,
DÉJATE SEDUCIR
POR EL UNIVERSO TOTEM"



RESERVAS: +34 744 619 511
AVDA. AMÉRICA, ESQUINA JOAQUÍN MUÑOZ
GUARDAMAR DEL SEGURA (ALICANTE)



DISFRUTA DE ESTA NUEVA
**EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA**

de miércoles a sábados de 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 23:00



RESERVA OBLIGATORIA: info@lulabyauroratorres.com

AINHOA ARTETA



Palau d'Altea (c/ d'Alcoi, 18).
Entrada: 47 a 70 €

ALTEA | 21 h

13 agosto (viernes)

BAD GYAL

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 20 a 45 €

BENIDORM | 19 h

ELLA BAILA SOLA



ADDA.
Entrada: 20 €

ALICANTE | 20 h

CONCIERTO DE SOLISTAS DE LA ÓPERA

Sol Music Festival Torrevieja. II Festival Internacional de música clásica y ópera.

Auditorio.
Entrada: 25 €

TORREVIEJA | 20 h

INMA MIRA Y JULIO AWAD

Auditorio plaza del Agua.
Entrada: 6 €

ALTEA | 21 h

ENSAMBLE DE SAXOFONES DE ALICANTE

Escola de Música (c/ Mercat, 2).

GUARDAMAR DEL SEGURA | 21:30 h

ALESSIA MARTEGIANNI AND MAURIZIO DI FLUVIO JAZZ TRÍO

Museo Villa Romana del Albir (avda. Óscar Esplá, 1).

L'ALFÀS DEL PI | 22:30 h

14 agosto (sábado)

LA OREJA DE VAN GOGH



ADDA.
Entrada: 20 €

ALICANTE | 20 h

CONCIERTO DE LAS OBRAS MAESTRAS DE LA MÚSICA CLÁSICA

Sol Music Festival Torrevieja. II Festival Internacional de música clásica y ópera.

Auditorio.
Entrada: 25 €

TORREVIEJA | 20 h

15 agosto (domingo)

GRAN CONCIERTO DE CLAUSURA

Sol Music Festival Torrevieja. II Festival Internacional de música clásica y ópera.

Auditorio.
Entrada: 25 €

TORREVIEJA | 20 h

20 agosto (viernes)

VANESSA TEBA

Escola de Música.

GUARDAMAR DEL SEGURA | 21:30 h

ZOO

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 18 €

BENIDORM | 22 h

21 agosto (sábado)

TORREVIEJA AL SON DEL FLAMENCO Y LA COPLA

II Festival de Verano, con Anabel Castillo y Alvaro Vizcaino.

Auditorio.
Entrada: 10 a 12 €

TORREVIEJA | 20 h

ROCÍO DÍAZ (flamenco)

Escola de Música.

GUARDAMAR DEL SEGURA | 21:30 h

ANTONIO OROZCO

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 35 a 55 €

BENIDORM | 22 h

22 agosto (domingo)

DÚO DINÁMICO

Eras de la Sal (paseo Vistalegre).
Entradas: 35 a 55 €

TORREVIEJA | 21 h

IVÁN FERREIRO

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 26 a 30 €

BENIDORM | 21:30 h

27 agosto (viernes)

SPRING DAY – SIDONIE

Artistas invitados: Cuervos.

Eras de la Sal.
Entradas: 22 a 30 €

TORREVIEJA | 21:30 h

PIERRE BOUCHARLAT (piano)

Centro Social de Playa Albir (c/ Sant Miquel, 1).

L'ALFÀS DEL PI | 22:30 h

28 agosto (sábado)

NIÑA PASTORI

Auditorio Julio Iglesias.
Entrada: 28 a 45 €

BENIDORM | 22 h

SOCIEDAD MUSICAL LA LIRA DE L'ALFÀS DEL PI

Concierto clausura del 'Estiu Festiu a la Platja de l'Albir'.

Zona del Ancla en Playa Albir.
Entrada libre hasta completar aforo.

L'ALFÀS DEL PI | 22 h

LA PEGATINA



Eras de la Sal.
Entradas: 22 a 30 €

TORREVIEJA | 22 h

24-25 СЕНТЯБРЯ 2021
АЛИКАНТЕ,
ИСПАНИЯ

ALUSSO FASHION FESTIVAL

ALUSSO COSMETIC

ALUSSO FASHION FESTIVAL

El objetivo principal es apoyar al sector de la moda y el diseño, dar exposición mediática internacional a los diseñadores, modelos, maquilladores, peluqueros, fotógrafos y su trabajo en el campo de la moda y el diseño. Brindar una oportunidad para que se establezcan nuevas sinergias y contactos para expandir el negocio e intercambiar la experiencia.

ALUSSO EVENT AWARDS

Se otorga a los mejores profesionales en diferentes campos, tales como: espectáculos, pequeñas y medianas empresas, formación y educación, industria de la belleza y la moda, medicina y cirugía plástica, actividad creativa, arte y cultura, etc. Los eventos serán retransmitidos en directo para Rusia, Ucrania y Europa.

ALUSSO EVENT AWARDS

MEJORES EN SU CAMPO
PREMIO POR LA EXCELENCIA EMPRESARIAL

nashe-radio.com

29 agosto (domingo)**CAMELA**

Eras de la Sal.

Entradas: 22 a 40 €

TORREVIEJA | 21 h**Teatro****20 agosto (viernes)****UNA NOCHE CON ELLA**

Pasar una noche con Loles León significa hacer un recorrido por los últimos cincuenta años de nuestra historia. Un viaje por su vida, por sus momentos más amargos y por los más alegres, por situaciones tan divertidas como absurdas.

Recuerdos llenos de emoción que, a través de la música (el cabaret, el music hall) nos trasladarán a distintas épocas. Pero, como ella dice al comienzo de la función: "Si no te gustan cosas de tu vida, quién ha dicho que no las puedas cambiar para representarlas en un escenario".

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 18 a 25 €

TORREVIEJA | 21 h**Cine****6 agosto (viernes)****LA LLAMADA DE LO SALVAJE**

La vida de Buck, un perro bonachón, cambia de la noche a la mañana cuando su dueño se muda de California a los exóticos parajes de Alaska, durante la fiebre del oro, a finales del siglo XIX.

Como novato de un grupo de perros de trineo (y posteriormente su líder), Buck experimenta una aventura que jamás olvidará, encontrando su lugar en el mundo y convirtiéndose así en su propio amo.

C/ Gal.ler.

ALCOY | 21:30 h**6-7 agosto (viernes-sábado)****II CERTAMEN DE CORTOMETRAJES DE CREVILLEN**

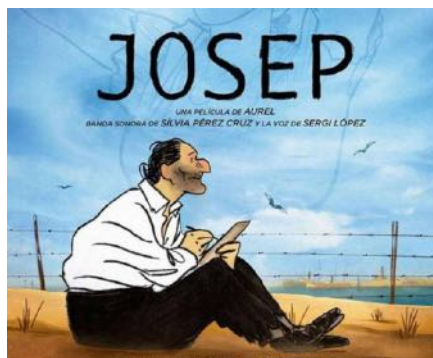
Las proyecciones se dedicarán el día 6 a la categoría local y el día 7 a la oficial. Un total de 195 cortometrajes, de los cuáles 22 son crevillentinos.

Auditorio (c/ Rambla).

CREVILLEN | 21:30**27 agosto (viernes)****MEN IN BLACK INTERNATIONAL**

Los Hombres de Negro siempre han protegido la Tierra de la escoria del universo. En esta nueva aventura, se enfrentarán a su mayor amenaza hasta la fecha: un topo en la organización MIB.

Polideportivo de Batoy (c/ Montdúver).

ALCOY | 21:30 h**29 agosto (domingo)****JOSEP**

Febrero, 1939. Abrumado por la oleada de republicanos que huyen de la dictadura de Franco, el gobierno francés opta por confinar a los españoles en campos

de concentración. En uno de aquellos campos, dos hombres, separado por un alambre de púas, traban una amistad. Uno de ellos es Josep Bartoli, un dibujante que lucha contra el régimen de Franco.

Anfiteatro Amando Blanquer (Parque Zona Norte).

ALCOY | 21:30 h**Otros****4 Agosto (miércoles)****RAFAEL ÁLVAREZ 'EL BRUJO'**

Dos Tablas y una pasión.

Castillo.
Entrada: 5 €

GUARDAMAR DEL SEGURA | 22 h**5 agosto (jueves)****NEANDERTHAL**

David Vento Dance Theater.

Castillo.
Entrada: 5 €

GUARDAMAR DEL SEGURA | 22 h**12 agosto (jueves)****SARA BARAS**

ADDA.
Entrada: 20 €

ALICANTE | 20 h**14 agosto (sábado)****SABOR DE TANGOS**

Museo Villa Romana del Albir (avda. Óscar Esplá, 1).
Entrada libre hasta completar aforo.

L'ALFÀS DEL PI | 22:30 h**17 agosto (martes)****POTTED (circo contemporáneo)**

Este proyecto parte de la innovación artística a través del espacio, los objetos, las estructuras y el ritmo. Se pone en crisis el sentido del objeto: la maceta, para llegar a su esencia, por medio de las diversas disciplinas circenses, creando una comunicación directa con el espectador, cargada de gran impacto visual.

Espai Carrer Molivent (c/ Colón, 60).

GUARDAMAR DEL SEGURA | 21:30 h**22 agosto (domingo)****BAILE ESPAÑOL**

Zona del Ancla en Playa Albir.
Entrada libre hasta completar aforo.

L'ALFÀS DEL PI | 22 h**Humor****28 agosto (sábado)****COMANDANTE LARA & CIA: A TODA COSTA**

Luis Lara, más conocido como el 'Comandante Lara', es un auténtico fenómeno mediático en los últimos años. Con su humor directo, arriesgado, más que tocar cosas comprometidas, provocará que al mismo tiempo que nos ruborizamos no podamos parar de reír ni un solo segundo. Y en esta ocasión viene acompañado de Jesús Tapia y Vicente Ruidos que harán las veces de teloneros de manera intercalada durante el show.

Auditorio (Partida de la Loma).
Entrada: 20 €

TORREVIEJA | 22 h

DAMOS COLOR A LA VIDA

GRUPO JUÁREZ
IMPRESIÓN CREATIVA

Elche Parque Empresarial. Juan de Herrera, 33. Elche. Alicante. 966 65 15 12 - info@juarez.es www.juarezimpresores.com

Los premios rusos Alusso llegan a Alicante

La ceremonia que se celebrará el 24 y 25 de septiembre incluye eventos de networking empresarial, un festival de moda y actuaciones musicales

DAVID RUBIO

Por primera vez los prestigiosos premios Alusso celebrados en Rusia desde hace una década llegan al resto de Europa, y el lugar elegido para su primera ceremonia occidental es Alicante. En concreto el lugar escogido es el VB Spaces, ubicado en las afueras de la ciudad cerca del Aeropuerto. El gran evento se dividirá en dos galas que tendrán lugar el viernes 24 y el sábado 25 de septiembre.

Se trata de unos premios organizados por Anastasia Lusso, embajadora de Rusia en la Organización de Naciones Unidas (ONU) y célebre empresaria propietaria de la Lusso Magazine y de Alusso Cosmetic. El objetivo es premiar la excelencia en varios sectores muy diversos como el mundo empresarial, el arte, el deporte, la gastronomía, etc.

Hasta ahora todas las ediciones de los Alusso se habían celebrado en ciudades rusas como Moscú, San Petersburgo o Rostov. Sin embargo este año por primera vez salen de la Federación Rusa, para aterrizar de lleno en la Costa Blanca.

Desembarco en Occidente

“Los Premios Alusso reconocen a personas destacadas relacionadas con Rusia, aunque no necesariamente rusos. Por ejemplo en la última gala uno de los premiados fue el nieto del mítico músico Louis Armstrong, dado que actualmente reside en Moscú. Ahora queremos dar un paso hacia Europa, pues cada vez hay más empresarios rusos interesados en abrir sus mercados hacia Occidente” nos explica en perfecto español Ekaterina Artamonova, natural de Vladivostok y actual residente en Ibi.

Ella es la vicedirectora de Nashe Radio Life, emisora web musical y cultural que cuenta también con su propia televisión y revista mensual. Fue fundada en 2019 para dirigirse a los



muchos inmigrantes rusos que residen fuera de su país natal, si bien hoy en día también cuenta con numerosos seguidores en la propia madre patria. Ekaterina es también la organizadora de esta histórica primera gala de los Premios Alusso que se celebrará fuera de suelo ruso.

Viernes 24 de septiembre

La ceremonia de estos I Premios Alusso de Europa y X de Rusia dará comienzo el 24 de septiembre con un gran evento de networking. “Asistirán muchos empresarios rusos, así que es una cita muy interesante para aquellas empresas europeas que estén interesadas en hacer negocios en nuestro país. Tenemos traductores para poder hablar en español, ruso o inglés” nos explica Ekaterina.

Todos aquellos empresarios nominados tendrán la oportunidad de salir al escenario durante varios minutos para promocionar sus negocios. Aparte de ser escuchados por los presentes (el VB Spaces tiene capacidad para 3.000 personas), la gala se trans-

mitirá en directo vía streaming a Rusia, Ucrania y a una veintena de países europeos. Igualmente asistirán a cubrir el evento distintos medios rusos e internacionales e incluso varios bloggers con millones de seguidores.

“Esto será una gran plataforma publicitaria para todos los empresarios asistentes. Es una gran posibilidad para reinventarse y buscar nuevas alianzas en estos duros tiempos de pandemia” promete Ekaterina.

A continuación se otorgarán los galardones, tanto los adultos como los infantiles. “Una característica de los Premios Alusso es que existen categorías para

niños. Esto en España puede resultar curioso; pero en Rusia esto es muy habitual dado que en nuestra educación se potencia mucho alcanzar la excelencia desde pequeños en deportes, arte, tecnología, etc.” nos explica la organizadora.

Sábado 25 de septiembre

Al día siguiente tendrá lugar el Alusso Fashion Festival, un desfile de moda protagonizado por modelos y marcas en su mayor parte procedentes de Rusia, Ucrania y países del este. Acudirán también destacados empresarios y diseñadores de este sector, por lo que el evento tendrá un carácter de feria de moda internacional.

Para amenizar las galas de ambos días actuarán diversos artistas internacionales y espa-

«Es una cita muy interesante para aquellas empresas europeas que estén interesadas en hacer negocios en nuestro país» E. Artamonova

ñoles. Ya están confirmados algunos como la cantante rusa Kazna (quien se quedó a las puertas de representar a Bielorrusia en Eurovisión con su canción ‘Braids’) o el cantante moldavo Maxim Zavidia (exrepresentante eurovisivo de Moldavia y actual presentador de televisión Music Box Golden Rusia). También habrá actuaciones folclóricas de danza y algunas otras sorpresas.

Toda la ceremonia tendrá traducción simultánea en ruso, español e inglés para que ninguno de los presentes se pierda el más mínimo detalle.

Entradas a la venta

Para asistir a cualquiera de las dos galas de los Premios Alusso o a ambas se pueden comprar las entradas a través de la web nashe-radio.com. El precio de cada entrada es de 100 euros por día. Aquellos que estén interesados en promocionar su empresa a través de estos eventos pueden ponerse en contacto con los organizadores mediante el email info.nasheradio@gmail.com para perfilar los detalles.

Tras esta ceremonia en Alicante los Premios Alusso se continuarán celebrando en Europa occidental de forma anual, pero ya fuera de España. “La idea de Anastasia Lusso es organizar la gala cada año en un país europeo distinto. Tal vez en 2022 nos vayamos a Alemania, Francia, Reino Unido... Así que recomiendo a todos los interesados de esta zona en hacer sinergias con el mercado o la cultura rusos que aprovechen esta gran oportunidad”, nos aduce Ekaterina Artamonova.

Por primera vez los prestigiosos premios Alusso celebrados en Rusia llegan al resto de Europa, en concreto a Alicante

Los Premios se continuarán celebrando en Europa occidental de forma anual, pero ya fuera de España

Entradas y contacto

Compra de entradas: https://ticketforevent.com/ru/events/widget/usr_list/1065614/iframe

Email: info.nasheradio@gmail.com

Teléfono: +34 672 424 661

Los ganaderos alicantinos miran al futuro con incertidumbre

España adopta un modelo de macrogranjas mientras el número de ganaderías familiares cae cada año

DAVID RUBIO

Seguramente si escuchamos las palabras 'ganadería española' no se nos vendrá a la cabeza la provincia de Alicante. Tal vez pensemos en las vacas lecheras de Asturias, los cerdos ibéricos de Extremadura, las cabras montesas de Andalucía, etc.

No obstante, por nuestras tierras también abundan los ganaderos, la mayoría de los cuales defienden un oficio heredado de sus padres y abuelos. Hemos querido hablar con algunos de ellos para conocer su situación actual en plena pandemia, así como el futuro que le ven a una profesión tan antigua como fundamental para nuestra sociedad.

La caída en la hostelería

En los años 70, un joven murciano emigrado a Alicante llamado Rosendo Navarro quiso meterse en el mundo de la ganadería. Comenzó como 'entrador' en el matadero municipal y más adelante abrió una explotación propia en San Vicente. Hoy en día, la Ganadería Navarro Pérez se ubica en Fontcalent y está regentada por sus hijos.

"Tenemos cerca de 1200 ovejas y vendemos en nuestra propia carnicería para que no nos tiren abajo los precios", nos explica Encarni Navarro, hija del fundador. El sector agroalimentario ha sido de los pocos que no se ha detenido en ningún momento durante la pandemia, pero la covid también ha hecho serios estragos para muchos ganaderos. Especialmente en una zona tan dependiente del turismo como la nuestra.

"Nosotros siempre hemos suministrado a muchos restaurantes de la zona pero esto ha caído en picado. De hecho hemos te-



El ganado de la Ganadería Navarro Pérez pasta por Fontcalent.

nido que malvender una cantidad muy importante de ganado a un particular, que se lo quedó a precios bajísimos. Los animales tienen que seguir comiendo, ellos no entienden de crisis, y llegó un momento en que nos era imposible mantener a tantos sin poder darles salida. Además, a las ovejas cuando crecen ya no las quiere nadie" nos indica la ganadera alicantina.

Las macrogranjas

La reducción de la demanda hostelera se ha sumado a un problema que los propietarios de pequeñas y medianas ganaderías ya arrastraban desde tiempo atrás: la competencia de las macrogranjas.

"Aunque a nuestra provincia aún no han llegado las macrogranjas, la mayoría de los supermercados alicantinos compran la carne a este tipo de explotaciones procedentes de otras partes de España. Esto les abarata a ellos los precios, pero nos perjudica mucho a los ganaderos locales. Por eso siempre pedimos que la gente compre en su car-

nicería tradicional, que además ofrece mucha mayor calidad", nos cuenta Encarni Navarro.

Explotaciones polémicas

En los últimos años el número de macrogranjas ha aumentado considerablemente en España, trayendo cierta polémica. En mayo el Gobierno Foral de Navarra denunció a una explotación en la localidad de Caparrosa por estar presuntamente contaminando el agua de la zona vertiendo residuos ilegales. En Castilla-La Mancha ha habido protestas vecinales contra este tipo de proyectos.

Varias organizaciones de pequeños ganaderos han pedido reiteradamente al Gobierno de España una mayor regulación

que limite las macrogranjas. El ministerio de Agricultura ha anunciado que impulsará un decreto para regular las del sector vacuno.

"Las macrogranjas no solo perjudican económicamente a los ganaderos: también destruyen puestos de trabajo. Cada vez las construyen más industrializadas para que funcionen con máquinas y sin apenas empleados. La ley debería regular el número máximo de animales que puede haber en una explotación ganadera", opina Encarni.

La paralización de las fiestas

En 1956 José Rafael Llorens, un obrero textil de Cocentaina a quien llamaban 'el Peluca', abrió su propia ganadería ecuestre. Hoy en día Equitación Peluca se ubica en Alcoy y cuenta con 65 caballos y 35 dromedarios; unos animales que se emplean en fiestas como los Moros y Cristianos -en los de Alcoy facilitan cerca de setenta ejemplares-, cabalgatas de Reyes, Semana Santa... Sin embargo, la llegada

de la covid suspendió todas las fiestas, por lo que estos ganaderos se quedaron sin poder darles salida.

"Siempre hay años mejores y peores, pero nunca habíamos vivido esto de tenerlos a todos parados -cuenta Graciela Llorens, hija del fundador-. Hemos tenido que vender muchísimos animales porque no podíamos seguir manteniéndolos. Algunos eran buenos ejemplares en los que habíamos puesto mucha ilusión, pero estamos con la sogá al cuello. Igual que les está ocurriendo a las ganaderías taurinas".

Los Peluca supieron ver las orejas al lobo y empezaron a vender nada más comenzó la pandemia. Desde entonces los precios han ido cayendo en picado. "Es

«Es una barbarie lo que dice el ministro Garzón, es como si no supiera que los vegetales hay que regarlos todavía más de lo que beben los animales»

E. Navarro

Los ganaderos, críticos con las normas de bienestar animal

El cambio climático ha reducido las zonas de pasto para el ganado

lógico que se abaraten los animales, porque todas las ganaderías estamos vendiendo. La mayoría de los caballos españoles se están yendo ahora al norte de Europa; nos los compran por cuatro duros y luego los revenden por el doble a profesionales de doma y salto”, se queja Graciela.

Sin ayudas

Ni el Gobierno de España ni la Generalitat han incluido a la ganadería entre los beneficiarios de las ayudas concedidas para paliar los efectos de la covid. “Desde que empezó esta pandemia solo el Ayuntamiento de Alcoy nos ha dado una subvención de 4.000 euros. Este es un negocio con unos gastos enormes; por ejemplo, un camión de pienso para tres meses nos cuesta 3.000 euros”, sigue diciendo Graciela. “Los políticos nos dicen que debemos reinventarnos; a mí me gustaría que me explicaran cómo. Yo no puedo dar clases de equitación ‘online’”.

Actualmente las ganaderías de caballos resisten gracias sobre todo a los pupilajes y las clases de hípica. “Afortunadamente nuestros alumnos han aumentado con la pandemia. La gente busca más actividades al aire libre, y muchos padres prefieren que sus hijos aprendan a montar a caballo antes que apuntarlos a gimnasia rítmica. Estas actividades no dan mucho dinero, pero algo es algo”, nos indica la alcoyana.

Cambio climático

Las ganaderías se enfrentan a otro problema ya existente antes de la pandemia, que tiene pinta de seguir agravándose en el futuro: las dificultades cada vez mayores para encontrar lugares de pasto. Una situación que se acrecienta aún más ahora en verano, cuando pueden pasar varias semanas sin que llueva sobre estas tierras.

“En los últimos años hemos notado muchísimo la acción del cambio climático. Cada vez hay más sequedad. Ahora tenemos que alquilar otras fincas para llevar a los animales a pastar durante algunas temporadas. La hierba y el matorral se están perdiendo”, nos advierte Encarni Navarro.

La dieta, en el candelero

Recientemente Alberto Garzón, ministro de Consumo, señaló a la propia ganadería como una de las principales causantes del cambio climático; unas declaraciones que han enfadado a gran parte del sector.

“Es una barbarie lo que dice el ministro: si comiéramos menos carne habría que gastar una cantidad de agua todavía mayor para cultivar más verduras. Es como si no supiera que los vegetales



Cuadras de Equitación Peluca en Alcoy.

hay que regarlos todavía más de lo que beben los animales. Además, una dieta sana es una dieta equilibrada, incluyendo tanto verduras como carne. Lo que tienen que hacer los políticos es regular las macrogranjas, y no tratar de reducirnos todavía más los ingresos a los ganaderos familiares”, opina Encarni.

Bienestar animal

Por otro lado, los requisitos sanitarios y de bienestar animal exigidos por las autoridades cada vez son mayores, lo cual repercute en un encarecimiento de los costes.

“Ahora tenemos muchísimas inspecciones y analíticas cada año -recalca Encarni-. Cada vez que modifican las normas nos

toca reformar las cuadras para adaptarlas. Por supuesto, los viejos hábitos, como golpear el ganado para subirlo a los camiones, están prohibidos. Incluso se liman los gallineros para que las gallinas no se rompan las uñas. Seguramente todo esto ha repercutido en que la calidad de la carne sea cada vez mejor, pero para nosotros es una manera mucho más cara y lenta de funcionar.

“Claro que hay que cuidar bien a los animales. Lo que no tiene ningún sentido es llegar al extremo de tratarlos como a seres humanos, como los que llevan en carritos a los perros o les dan la comida en la mesa con cubiertos. Los animales son animales, y también tienen que revolcarse en el barro. Creo que se nos ha ido un poco la cabeza con el bienestar animal”, opina Graciela.

Malas prácticas

Aunque existe una mayor sensibilización, sigue habiendo denuncias por maltrato animal en algunas ganaderías. Recientemente la ONG Equalia publicó un reportaje mostrando las malas prácticas de siete granjas asturianas.

“Quien antes trataba mal a los animales, tristemente lo sigue haciendo. Quizás ahora emplee técnicas menos visibles. Por ejemplo, nosotros sacamos todos los días a los caballos para que pasten y paseen por rutas diferentes, pero hay quien los deja en la cuadra o les obliga a hacer cada día exactamente la misma rutina. Y, claro, así se acaban deprimiendo”, apunta la ganadera alcoyana.

Futuro incierto

Así pues, los ganaderos alicantinos se enfrentan a un futuro bastante incierto. Ambas entrevistadas nos aseguran que siguen disfrutando cada día con su oficio a pesar de las dificultades, pero ya no tienen claro si es lo que desean para sus seres queridos.

“La provincia de Alicante llegó a tener incluso vacas en sus buenos tiempos. Ahora cada vez más ganaderías están cerrando, y no me extraña -admite Encarni Navarro-. Nos vamos haciendo mayores y los hijos no quieren continuar. El trabajo es muy sacrificado y ni siquiera te asegura una nómina a final

de mes. Aquí no te puedes coger vacaciones: los animales comen todos los días, sea Navidad, llueva o haga un calor sofocante. Ojalá mi hija pueda seguir con la ganadería en mejores condiciones, pero hoy por hoy francamente preferiría que se dedicara a otra cosa”.

“Este oficio es tan complicado que no podemos ni quebrar. Si cierro mi ganadería me meten en prisión por dejar a noventa animales en la calle. Venderlos cuesta una barbaridad, y ni siquiera podría regalarlos a otras ganaderías porque no pueden asumir los costes de alimentación. Esto no es como cerrar un bar”, resuelve Graciela Llorens.

«Los políticos aconsejan ‘reinventarnos’, pero yo no puedo enseñar equitación ‘online’»
G. Llorens

«Los supermercados van a macrogranjas de fuera porque abaratan el precio»
E. Navarro

El Consell quiere más producto local en los comedores públicos

La oposición acusa al Govern de desviar la atención para no abordar los problemas reales de los agricultores valencianos

DAVID RUBIO

El pasado 6 de abril en Las Cortes Valencianas se aprobó una Proposición No de Ley (PNL) presentada por el grupo socialista con el fin de modificar los criterios alimenticios en los comedores públicos (de colegios, hospitales, residencias de ancianos, centros de día, etcétera) de la Comunidad Valenciana.

Según cálculos de la Consejería de Agricultura y Transición Ecológica, actualmente hacia el 70% del abastecimiento de nuestros comedores proviene de empresas multinacionales y tan solo un 10% de los alimentos utilizados llegan directamente del sector primario valenciano (agricultura, pesca y ganadería). La iniciativa fue aprobada gracias a los votos favorables del llamado 'Govern del Botànic'; es decir del PSOE, Compromís y Unidas Podemos.

Más local, menos importación

“Esta idea nace para ayudar al sector agroalimentario valenciano por todas las pérdidas económicas que han sufrido debido a la pandemia, al cerrar la hostelería y caer las exportaciones. Hasta ahora desde las administraciones hemos impulsado diversas ayudas para parar el golpe, pero ya es hora de que tomemos iniciativas encaminadas hacia reconstruir el futuro” comenta David Calvo, diputado autonómico del PSOE.

Además, según indica Calvo, esta iniciativa no supondría ningún sobrecoste a las arcas públicas pues básicamente consiste en cambiar las pautas políticas de cara a la contratación en los comedores públicos.

“No tiene ningún sentido que en los colegios se sirvan menús con perca del Nilo o pescado del Lago Victoria, cuando en esta tierra tenemos un Peix de Llotja de un valor nutritivo excep-



cional. Igual con muchos otros productos agrícolas que vienen de países donde apenas existen controles sanitarios, haciendo así una competencia desleal a nuestros agricultores que tanto se esfuerzan en producir siempre la mejor calidad”, señala el diputado socialista.

Criterios ecológicos

La propuesta concreta que recoge la PNL consiste en la creación de un Consejo Alimentario, en el cual participe el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana (CODINuCoVa). Dicho consejo debe establecer unos criterios que serán vinculantes para las licitaciones relacionadas con servicios de catering.

“Por supuesto no podemos promover licitaciones a la carta para corporaciones locales, pues estaríamos haciendo algo ilegal. Nosotros queremos que sigan participando las mismas empresas, pero que éstas compren más producto local y menos importado a grandes mayoristas” afirma Calvo.

Para ello se impulsarán una serie de requisitos de sostenibilidad social y ambiental. “Por ejemplo, se tendrá en consideración minimizar la huella de carbono. Cuando servimos zumos de bote en los colegios que han sido realizados con naranjas de Brasil o Indochina, esas mercancías han viajado durante semanas en grandes cargueros como el que ha atascado el canal de Suez.

Bienestar animal

“No hay nada más ecológico que consumir producto local y de temporada. ¿O acaso vamos a encontrar en el mundo mejores frutas y hortalizas que las naranjas valencianas, las uvas del Vinalopó o el tomate del Pelleró?” argumenta el diputado socialista.

Igualmente, el bienestar animal también será uno de los requisitos más importantes de cara a la contratación de servicios de catering. “Debemos promocionar una alimentación más ética, sobre todo para nuestros niños. Esto pasa por consumir carne de animales que han sido

bien criados y en ningún caso maltratados”, opina Calvo.

De hecho el Consell está actualmente elaborando una nueva propuesta legislativa para incrementar la regulación respecto al bienestar animal en el sector primario. Aún se desconoce el contenido de dicha ley, pero según promete Calvo será “muy ambiciosa”.

Críticas de la oposición

Sin embargo, esta propuesta no ha encontrado el apoyo de ningún partido de la oposición política. Tanto el PP y como Cs se abstuvieron, mientras que Vox votó en contra.

“Por supuesto que la idea de consumir local nos parece positiva. En el debate los socialistas llegaron a acusarnos de que no nos importa lo que comen los niños valencianos, lo cual es una barbaridad. Yo misma tengo dos hijos que son usuarios del comedor de un colegio público de Alicante. Nosotros nos abstuvimos ante esta PNL porque no es más que humo”, advierte Elisa Díaz, diputada autonómica del PP.

Según su parecer, la propuesta del PSOE se basa en intenciones que en realidad ya se están aplicando en la Comunidad Valenciana. “Yo no sé de dónde han sacado estos datos que dicen, pero en los colegios públicos sí se come mucho producto local”.

“Es cierto que puede haber algunos casos que mejorar, por ejemplo recientemente un representante de los datileros de Elche me comentó que apenas se sirven dátiles en los colegios. Pero en general mis hijos comen mucha verdura y fruta de la tierra”, asegura Díaz.

«No tiene sentido que estemos sirviendo perca del Nilo a los niños valencianos en vez de nuestro Peix de Llotja» D. Calvo

En las contrataciones primarán criterios de sostenibilidad ambiental y bienestar animal

Para la diputada popular, esta propuesta obedece más bien a una pugna interna entre los socios del Govern del Botànic. “Hace unos meses Compromís presentó una iniciativa similar. Parece que quieren competir entre ellos por quien aparenta defender más a la agricultura. Pero lo que de verdad necesitan nuestros agricultores son medidas concretas como que el trasvase Tajo-Segura siga adelante, que se cambie la regulación de los seguros o se exijan mayores controles sanitarios a los productos importados. Esta PNL solo sirve para desviar la atención de sus auténticas necesidades” opina.

Situación irregular

Lo cierto es que la Conselleria de Educación (dirigida por Vicent Marzà, de Compromís) aún tiene un tema pendiente de resolver precisamente relacionado con los comedores escolares, y que por el momento continúa sin solución a la vista.

En la Comunidad Valenciana la potestad de contratar los servicios de comedor recae en los propios centros educativos. Así pues cada equipo directivo tiene autonomía para decidir qué empresa contratar, la cual proporciona tanto la comida como los monitores encargados del cuidado de los alumnos. Esta gestión de hecho suele ser bastante provechosa para los centros, pues habitualmente consiguen obtener beneficios económicos.

Sin embargo la Sindicatura de Cuentas, el organismo que fiscaliza a la Generalitat, ha advertido que esta situación es del todo irregular. Según ha dictaminado en varias ocasiones, debería ser la Conselleria de Educación quien se encargase de estas licitaciones. Algo que, por lo visto, no ocurre en ninguno de los más de 1.000 colegios públicos existentes a lo largo de la Comunidad Valenciana.

“Desde el Govern no parece existir ninguna intención de arreglar esta irregularidad. De hecho en esta PNL se continúa otorgando toda la responsabilidad de la contratación a los centros educativos. En mi caso personal afortunadamente la dirección del colegio de mis hi-



jos ha contratado un servicio de catering de bastante buena calidad, pero otros padres no tendrán tanta suerte” indica la popular Elisa Díaz.

Menús personalizados

El socialista David Calvo nos reconoce que de momento la potestad de contratación seguirá recayendo en los colegios, pero considera que esta PNL sí producirá cambios visibles.

“Es cierto que hasta ahora en la decisión del centro educativo normalmente ha primado el precio como factor principal. Esto muchas veces repercute en la comida, cuya calidad puede dejar bastante que desear. Por eso nuestra idea es que el Consejo Alimentario establezca varios criterios vinculantes. Así la decisión no dependerá tanto de una dirección o un AMPA determinados, sino de nutricionistas profesionales”, argumenta el diputado autonómico.

Además, según nos indica, esta iniciativa abre la puerta a que se desarrollen menús personalizados por edades. “No tiene demasiado sentido que los chavales de cuatro años siempre coman lo mismo que los de doce, cuando están en fases diferentes de desarrollo. Por eso queremos involucrar a nutricionistas en estas decisiones” dictamina.

Nueva guía

De hecho gran parte de la comunidad educativa lleva tiempo reivindicando a la Conselleria de Educación que se publique una nueva Guía de los Menús en los Comedores Escolares, el documento que establece unas pautas a las direcciones de los centros de cara a las contrataciones, y que lleva sin actualizarse desde 2018.

Desde el PP proponen también que haya un profesional de la enfermería al menos en cada centro para ayudar en este tipo de cuestiones. “Estamos pidiendo a los profesores que hagan de médicos cuando nuestros hijos sufren algún percance o síntoma, y además de nutricionistas. En cada colegio debería haber una enfermera para tratar todos estos temas desde un punto de vista profesional” opina Elisa Díaz.

«Cada colegio debería tener un enfermero, para atender a los niños y ayudar a definir los menús» E. Díaz

Aumento de las cuotas

Los centros educativos están llegando ya al final de su curso más complicado, no solo por los cambios en la forma de dar las clases sino también por los comedores escolares. Tras el pasado verano fue necesario transformar casi completamente la organización de los comedores, con el fin de cumplir con las nuevas restricciones sanitarias.

“Los chavales se han acostumbrado a comer en las aulas, para no mezclar los grupos burbujas. Es muy llamativo ver la disciplina que están teniendo para respetar las normas. Muchos solo se quitan la mascarilla para comer y prácticamente ni hablan hasta que acaban. De verdad que a veces me parece que los niños entienden esta situación incluso mejor que algunos adultos”, afirma Elisa Díaz.

Lo cierto es que todas estas dificultades añadidas han llevado a que la mayoría de los centros escolares tengan que contratar más monitores para este curso, lo cual ha venido a significar un incremento general en el precio de las cuotas de comedor.

Es bastante probable que de aplicarse estas nuevas medidas alimentarias pretendidas por el Consell, es decir, que se establezcan unos criterios obligatorios para contratar los servicios de catering primando la

cercanía o la sostenibilidad sobre la conveniencia económica, se produzca un nuevo aumento del coste para los padres.

Plan contra el desperdicio

Por otra parte la Generalitat también está impulsando actualmente el Plan ‘BonProfit’, un programa destinado a evitar el desperdicio alimentario. Según un estudio realizado en siete comedores escolares de la Comunidad Valenciana, por cada alumno se arrojan diariamente unos 98 gramos de comida a la basura (lo cual supone el 21% de la fracción comestible).

Por ello se está elaborando una prueba piloto en estos mismos colegios para tratar de concienciar a los alumnos sobre el valor de la comida y así reducir estas cifras.

Según la Sindicatura de Cuentas todas las contrataciones de comedores escolares se están realizando de forma irregular en la CV

Se creará un Consejo Alimentario formado por nutricionistas para establecer los requisitos

ENTREVISTA > Jordi Raül Verdú Pons / Escritor y profesor (Alcoy, 1960)

«Las 'rondalles' han influido enormemente en mi trayectoria y producción literaria»

El escritor de literatura infantil y de cuentos populares presenta su última obra, titulada 'Contes a la fresca'

JONATHAN MANZANO

Desde que el docente, escritor y cuentacuentos Jordi Raül Verdú empezase en el mundo de la escritura ha ganado numerosos premios y publicado hasta 89 libros; la mayoría de ellos, de literatura infantil, entre los que destacan 'Els donyets del bosc', 'El misteri del Montcabrer', 'La xiqueta del Benicadell', 'La velleta refranyera' o 'Les entranyes del Montgó'. Acaba de publicar 'Contes a la fresca', en el que recopila 35 cuentos populares.

¿Escribías de niño?

En mi niñez y adolescencia no era precisamente la escritura la que ocupaba parte de mi tiempo libre, sino el deporte, la búsqueda constante de vivir aventuras, el descubrir nuevos paisajes y el experimentar sensaciones nuevas y excitantes que me motivaran y fascinaran.

A día de hoy tienes publicados bastantes cuentos infantiles, ¿por qué este género?

Siempre ha sido el cuento el que me ha suscitado más curiosidad e interés. Quizás sea porque desde pequeño me contaban 'rondalles', narraciones populares breves de transmisión oral, las cuales han influido enormemente en mi trayectoria y producción literaria.

¿Recuerdas cuál fue el primero?

Mis primeros cuentos infantiles publicados fueron en realidad cuatro: 'Jordi y el Reiet Sabut', 'El dinosaure del Menejador', 'Els fantasmes del mas de Tetuan' y 'Els donyets del bosc'. La Editorial Marfil empezó con ellos una nueva colección, La Carrasca, con la cual me inicié como escritor.

Curiosamente, el primer libro que escribí fue 'El Barranc de L'Infern', que publiqué más tarde y que fue la fuente de inspiración, la madre de estos cuatro cuentos, tres de los cuales los escribí en la ciudad de Montreal, Canadá.

«Mis primeros cuentos surgieron gracias a mi afición por el senderismo»



El escritor alcoyano Jordi Raül Verdú junto a alguno de sus libros.

¿Qué te motivó a escribir estos cuentos?

Los cuentos surgieron gracias a mi afición por el senderismo, por mi estima por el actual Parque Natural de la Font Roja y por la ilusión y el ansia de aprender y de aventura de mis alumnos, a los cuales me llevaba de excursión, e incluso a dormir, a este mágico y apasionante paraje natural.

Sin embargo, también has escrito en otros géneros literarios, como es el caso de tu trabajo más reciente titulado 'Contes a la fresca'.

'Contes a la fresca' es un libro recopilatorio de 35 cuentos populares de transmisión oral, recogidos en quince localidades y seis comarcas del meridional valenciano a lo largo de los últimos cinco años, aproximadamente. Este libro forma parte de una heptalogía que, durante treinta años de búsqueda por las comarcas valencianas del sur, ha dado como fruto el haber publicado doscientas 'rondalles'.

¿Cómo surgió esta heptalogía?

El proyecto inicial surgió gracias a la visita a una reserva nativa canadiense de Quebec, donde los libros de leyendas que compré me recordaron a nuestros ancianos, a nuestros pueblos del interior y, sobre todo, a nuestras historias ancestrales, que siempre se han transmitido de generación en generación.

Y habiendo escrito para niños y para adultos, ¿cuál es más fácil?

No creo que sea más fácil; en todo caso, me atrevería a decir que es distinto. La franja de edad a la que me suelo dirigir es de entre ocho y doce años, que es el alumnado con el que he trabajado a lo largo de mi vida profesional como docente.

Creo que lo más difícil a la hora de preparar una nueva historia de literatura infantil es procurar mantener la atención y despertar el interés del lector, procurando siempre que la lectura le resulte placentera y lo más emocionante posible.

¿Es difícil que las editoriales publiquen libros de literatura infantil?

Los comienzos siempre son difíciles, y resulta fácil abandonar si te llevas muchas desilusiones. Por ello, diría que los concursos literarios son una buena puerta de entrada en las editoriales. No obstante, cuando una obra es valorada positivamente y encaja en un proyecto editorial, no tienes problemas para que te la publiquen.

Pero, ¿los niños y niñas leen ahora más que antes?

Sí; como maestro puedo decirte que hay devoradores de libros, aunque también tengo que añadir que el papel que juega la escuela en el hábito lector y la motivación por la lectura es crucial.

Por ello, es muy importante que disfruten leyendo y que no vean la lectura como una asignatura, sino como una alternativa más de ocio y diversión.

'Contes a la fresca' forma parte de una heptalogía

«El papel que juega la escuela en el hábito lector es crucial»

Nuevos proyectos literarios

En septiembre y octubre sacará a la luz tres nuevas publicaciones: una adaptación de 'Le Petit Prince' en valenciano, un libro de diez minicuentos sobre el Parque Natural del Carrascal de la Font Roja y un libro biográfico de un perro extraordinario que vivió en los años sesenta y setenta en Aspe.

ENTREVISTA > Neus Ferri Candela / Cantante (Alcoy, 21-septiembre-1984)

«Prefiero hacer las cosas como me nacen, aunque llegue a menos gente»

La cantante alcoyana realiza los últimos ajustes de su nuevo álbum 'Llar', que verá la luz a principios del próximo año

JONATHAN MANZANO

Su infancia se la pasaba cantando. Primero en el coro de la iglesia Santa Rosa y, más tarde, en la Coral Polifónica Alcoyana, mientras estudiaba música y ballet en el conservatorio.

Su primer grupo fue Shuffle, donde tocaba versiones en Batoí, y su primer trabajo como cantante lo tuvo a los quince años con una orquesta de baile. Fue enlazando trabajos en orquestas hasta que, tiempo después, la vida de Neus Ferri cambió por completo al presentarse a la primera edición del programa de televisión La Voz.

¿Cómo surgió tu participación en La Voz?

Tenía amigas y amigos que iban a presentarse y yo acababa de perder un trabajo importante por culpa de los nervios, así que decidí presentarme para ir superando ese miedo a la situación de casting que tenía. No esperaba ir pasando castings y menos llegar a televisión, pero cuando llegó el momento pensé: ¿por qué no? Y allá que fui.

¿Qué anécdotas destacarías de tu paso por el programa?

La de que pegué un chicle bajo el piano un segundo antes de cantar 'El hombre del piano' la he contado alguna vez, pero me sigue haciendo reír, con lo nerviosa que estaba. Justo antes de esa actuación también tuvieron que asistirme en la ambulancia porque el dolor menstrual estaba siendo insoportable y no podía mantenerme en pie. Lo último que esperaba era cantar bien con todo eso y tantos nervios.

Llegaste hasta las semifinales, ¿qué fue lo mejor y lo peor de tu paso por La Voz?

Suelo quedarme con lo bueno y olvidar lo malo. Si tengo que elegir, lo mejor fue la oportunidad que me dio Melendi intere-



Neus Ferri de concierto en El Volander | Marcos Bañó

sándose por mi trabajo. Lo peor fue que a veces he sentido como si esa experiencia fuese lo único reseñable de mi carrera para el resto y se hubiese borrado lo anterior, pero bueno, es normal, la gente suele tener mucha curiosidad por conocer lo que hay detrás del show televisivo.

Desde entonces has pasado de grabar con Universal Music Spain tras tu paso por La Voz y con Warner Music para tu primer disco titulado 'Aquí me tienes', a grabar de manera independiente hace dos años tu último disco 'Canciones de amor', ¿qué puedes contar de este último proyecto?

Ha sido un trabajo tan importante para mí a todos los niveles que sé que siempre le tendré un cariño especial. A mi primer trabajo también, son como hijos, no es más amor, solo que es diferente. Fue un proceso de desnudez muy crudo por dentro, hablar de mis emociones, de la vulnerabilidad que al final es lo que nos une a todos y nos reduce a lo que somos realmente, no a lo que creemos o creamos.

Tuve tiempo para trabajar las canciones y para decidir cómo quería llevar el proyecto a cabo, con quién y cuándo. Hacerlo a través de una campaña de micromecenazgo fue lo mejor de

tudo y a lo que más respeto tenía, y fue realmente maravilloso.

¿Cómo fue esa diferencia de contar con un soporte detrás a no tenerlo?

Muy diferente, y según para quién o con qué objetivo, ambas cosas están bien. En mi caso, fue mucho más libre depender de mi público real que de las expectativas de una empresa. Fue liberador y aterrador tomar por completo las riendas y siento que en mi caso era necesario. Soy de las que prefiere hacer las cosas como le nacen, aunque llegue a menos gente.

¿Hay nuevo álbum en camino?

De momento poco puedo avanzar. El título del álbum es 'Llar' y creo que dice ya mucho. Se trata de un disco en el que me dejo ser quien ya venía siendo desde siempre, con canciones sencillas que han ido naciendo este tiempo, en valenciano, dedicadas a mis raíces, a mi familia, a quien lo es aunque no de sangre, a mis principios en la música y en la vida.

Estará grabado, arreglado, mezclado y editado por personas que para mí son casa, son hogar. La idea es que para primeros de 2022 podáis escucharlo, y ojalá tocarlo mucho en directo con la banda, que nos morimos de ganas.

«Siempre le tendré un cariño especial al disco 'Canciones de amor'»

«Justo antes de actuar en La Voz tuvieron que asistirme en ambulancia»

«'Llar' tendrá canciones en valenciano dedicadas a mis raíces»

Primera canción en valenciano

Su trabajo más reciente hasta el momento es el single 'Sant Joan' que publicó el año pasado, una canción que escribió en la noche de Sant Joan de 2017 cuando acababa de llegar a Menorca y se enamoró de la isla y se ilusionó por un chico.

La grabó el pasado año, confinados en la distancia, con Héctor Tirado como guitarrista y productor del tema, y también con Estíbaliz Palau e Izarne Villaverde para el diseño y el videoclip.

ENTREVISTA > Miguel Asensio / Autor de 'Ovni. Un encuentro de otro mundo' (Valladolid, 28-junio-1969)

«El encuentro con un OVNI me cambió la vida»

Asensio aborda en su novela la parte humana detrás de aquellas personas que afirman haber contactado con extraterrestres

DAVID RUBIO

Los libros de Miguel Asensio tienen un estilo bastante particular, pues si bien son historias ficticias están siempre protagonizadas por personajes reales. En estos últimos años ha publicado varias novelas mezclando historia, ciencia ficción o humor negro que según nos indica el autor "son casi un subgénero propio".

Ahora Asensio se reinventa como escritor con su nueva obra 'Ovni. Un encuentro de otro mundo' basada en una experiencia personal de encuentro con un objeto volante no identificado que le supuso un antes y un después. Un libro que nos sumerge en ese misterioso y apasionante mundo de la ufología donde siempre encontramos tantas preguntas pero pocas respuestas.

¿Cómo fue aquella experiencia personal que inspiró este libro?

Fue algo que me ocurrió en 2002 junto a mi esposa. Ambos tenemos un bar y siempre solemos volver a casa de noche. Ya llevábamos varios días que veíamos luces extrañas en el cielo. Hasta que una noche tuve que dar un frenazo con el coche porque una luz que venía de arriba me cegó, en una zona donde solo hay campo. Esto me provocó un pequeño accidente pues el vehículo acabó dentro de una acequia. Entonces bajé del coche y... el resto viene en el libro.

Este avistamiento me cambió la vida y me marcó por muchos años. Decidí enrolarme en grupos de ufología, e incluso creamos una asociación para hacer vigilancias. Además empecé a escribir y pintar por primera vez desde mi adolescencia.

Lo cierto es que todo esto también tiene un lado oscuro, pues fue una época de ansiedades y problemas. Cuando cuentas estas cosas mucha gente te toma por loco y al final te arrepientes de haberlas contado. Yo acabé muy obsesionado, hasta el punto



de que me daba miedo salir por la noche o ver los faros de los coches porque me creía que iban a venir a por mí. Fui al psicólogo e incluso me hicieron terapias de hipnosis donde descubrí algunas cosas de mi infancia.

Conozco a varias personas que han vivido episodios similares. ¿Por qué crees que ocurre esto?

A raíz de lo que me pasó, yo he conocido bastantes casos. Al menos me han llegado unos doscientos testimonios. Cada uno podrá pensar que son reales o falsos. Yo no intento juzgar su veracidad, no pretendo ser juez y parte al mismo tiempo. Lo que he hecho es transcribir hacia una veintena de estos casos, los que me parecían más singulares.

En el libro se intercalan capítulos de aquella época, contan-

do lo que me ocurrió, con otros inspirados en la actualidad que son más de ficción. No quería un libro de OVNI puro que solo comprase gente apasionada de estos temas; sino más bien una novela humana con humor, amor, sangre, sexo, etc.

Intentando analizar todo esto de los OVNI con lógica... ¿por qué una civilización extraterrestre (o varias) querría venir a la Tierra de manera casi clandestina, sin manifestarse?

No lo sé. También existe la teoría de que los propios humanos somos los extraterrestres, es decir que nos trajeron hace muchos años a la Tierra y que los auténticos terrícolas son los animales. Personalmente yo sí creo que hay mucha más gente en el universo. Ahora bien, que

vengan de esta manera aquí... pues no te sabría decir.

Es un mundo de muchos interrogantes. Por eso esta novela también es un homenaje a todos aquellos investigadores que se dedican a intentar descifrar los misterios que nos rodean como Iker Jiménez, Nacho Ares, Santiago Camacho, Bruno Cardeñosa, etc. Además por supuesto de tantas y tantas películas o series que se han realizado al respecto.

En la provincia de Alicante existe cierta tradición relacionada con los extraterrestres. Se han producido varios avistamientos que incluso han salido en prensa y hasta dicen que hay una pista de aterrizaje para OVNI en el Puig Campana. ¿Por qué en unas zonas hay más 'visitas' que en otras?

«Después de ver el OVNI pasé una época de mucho miedo y ansiedad»

Yo creo que tiene que ver con la geografía. Alicante es una zona de cielos despejados y espacios abiertos con el mar de fondo. En Castilla, mi tierra, pasa algo parecido pues apenas tenemos montañas. Son lugares donde se ve mucho cielo, y por tanto muy propicios para los avistamientos.

En mi época de la asociación nosotros también salimos en prensa varias veces. Normalmente los periodistas venían a buscar la parte simpática de nuestras reuniones de la asociación y me parece bien, es un tema que se debe afrontar con humor. De hecho este libro está escrito de una forma bastante autocrítica hacia mí mismo y cuento varias anécdotas muy graciosas.

¿Dónde podemos comprar 'Ovni. Un encuentro de otro mundo'?

Desde mediados de julio ha comenzado su distribución por toda España. Cualquier alicantino puede pedirlo en El Corte Inglés y probablemente también estará en alguna librería de la provincia.

¿Tienes pensado ya tu próximo libro?

Sí, será una novela ambientada en mi infancia. Una parte importante ocurre en la provincia de Alicante, ya que yo solía veranear por allí de niño y todavía sigo haciéndolo. En principio saldrá a la venta en 2022.

De hecho cuando empecé a escribir 'Ovni. Un encuentro de otro mundo' estaba de vacaciones en Santa Pola. Es una tierra que me inspira bastante para escribir.

«En Alicante hay muchos avistamientos porque es una zona de cielos despejados»

«Es un libro dirigido al público general, no solo a los apasionados por los OVNI»

Nuevo intento de consolidar el rugby en Alcoy

El club alcoyano ha finalizado la temporada deportiva en las últimas posiciones de la tabla de clasificación



Días después de su creación se declaró el estado de alarma

«No esperábamos conseguir victorias este año» (Crespo)

Próximamente crearán un equipo sénior femenino

JONATHAN MANZANO

Tres habían sido los intentos de asentar el rugby en Alcoy hasta que, a finales de 2019 y principios de 2020, de la mano de la Federación de Rugby de la Comunitat Valenciana (FRCV), resurgió una nueva iniciativa por promocionar este deporte en la ciudad con el Alcoi Rugby Club. Realizamos un balance del primer año de la formación alcoyana.

Un inicio desconcertante

Alcoy era la única ciudad valenciana de más de 50.000 habitantes que no tenía club de rugby, y unos cuantos amantes de este deporte se juntaron para poner remedio a esta situación. En febrero del año pasado empezaron los entrenamientos en el Polideportivo Francisco Laporta. El 11 de marzo tuvieron su asamblea constitutiva e iniciaron los pasos para registrarse oficialmente como club deportivo. Sin embargo, pocos días después se decretó el estado de alarma y les tocó seguir organizando el proyecto desde casa.

Una situación que el presidente del club, Rubén Crespo Lorente, califica de “desconcer-

tante”, aunque según él “hicimos lo imposible por seguir adelante. Pese al parón conseguimos preparar una plantilla de veintiséis jugadores que compiten en la tercera territorial de la Federación Valenciana de Rugby”.

Balance de la temporada

La competición comenzó en noviembre de 2020 con un encuentro contra el Monastil Rugby Elda, aunque no empezó a volver a la normalidad hasta el pasado mes de abril. “Nuestro debut lo vivimos con mucha emoción e ilusión” -apunta Crespo-. “Hemos finalizado la temporada en decimosegunda posición de catorce equipos. No nos planteábamos conseguir victorias este año, sino consolidar los conceptos del rugby y conocernos mejor para coordinarnos como equipo dentro del campo. Los resultados y los ascensos llegarán cuando tengan que llegar”.

Por lo tanto, para el presidente del club el balance “no puede ser más positivo. No solo es el equipo sénior masculino lo que nos hace sentir orgullosos, sino todos los niños y niñas que han

estado entrenando con nosotros este año y que serán el futuro real del club”, sostiene.

Instalaciones deportivas en proceso

Los sénior del Alcoi Rugby Club entrenan martes y jueves en la pista Manuel Moreno Cabanes del Polideportivo Francisco Laporta. El entrenador titular es Fernando Atauri, anterior miembro del Rugby Veterinaria de Madrid, que cuenta con la ayuda de jugadores experimentados de la plantilla. En la actualidad, Atauri tiene el título de entrenador N2 y podría llegar a dirigir selecciones autonómicas.

“Aún no disponemos de todas las instalaciones necesarias para el rugby, pero de la mano de la concejalía de Deportes y la FRCV nos arreglamos perfectamente para disponer de un campo con las marcas pertinentes y las porterías específicas de nuestro deporte. Nos consta que se está trabajando para ir adecuando las instalaciones necesarias cuanto antes, y va por buen camino. Ojalá pronto podamos inaugurarlas”, comenta Rubén Crespo.

Todos a una

En todas las jugadas del rugby interviene la práctica totalidad del equipo. Rubén Crespo nos explica que “no puede hablarse de jugadores destacados porque cada cual ha de cumplir con su papel, su labor en el campo y en el juego, para que el compañero pueda posar el balón con las manos tras la línea de la portería. Si un jugador es corpulento tiene cabida en la delantera; si es más delgado y ágil aportará más en la línea de tres cuartos”.

Consolidar el proyecto

La principal manera de garantizar la continuidad de un club

deportivo es la cantera. Desde el club afirman tener quince niños y niñas, con franjas de edad entre los seis hasta los diecisiete años, que acuden regularmente a los entrenamientos.

“En el equipo contamos con dos monitores titulados que podrían ir a los colegios a dar clases de rugby, pero aún necesitamos formar a más compañeros para poder afrontar con mayor seriedad la promoción de nuestro deporte en los colegios e institutos. Además, también queremos formar pronto un equipo sénior femenino con las chicas que ya vienen a entrenar”, expone Crespo.

Primera junta directiva

El Alcoi Rugby Club está presidido por Rubén Crespo a quien el rugby siempre le había llamado la atención. En su último año universitario entrenó durante unos meses, pero por motivos de trabajo tuvo que trasladarse un par de años a Sabadell, donde entró a formar parte de las filas del Sabadell Rugby Club.

Al regresar a Alicante empezó a seguir los equipos locales y fue poco después cuando decidió involucrarse en el proyecto alcoyano. El resto de la directiva la componen el secretario Roc Mompó, el tesorero Javier Climent y el vicepresidente Rafael Ramírez.

Alcoy y su riqueza turística

La ciudad ofrece naturaleza, rutas patrimoniales, yacimientos arqueológicos y visitas a museos

MIREIA PASCUAL

Alcoy es una ciudad que ofrece opciones muy variadas para realizar turismo. Su entorno natural permite la realización de rutas de senderismo, pero también actividades como la escalada. En estos enclaves al aire libre, también se puede disfrutar de la visita a espacios con miles de años de historia, asentamientos donde los primeros humanos en ocupar la zona construyeron sus hogares o plasmaron su arte en las paredes resguardadas del frío.

En la ciudad hay igualmente posibilidades diversas. Discurrir por las calles del centro permite acercarse desde el patrimonio y la cultura a una ciudad con mucha historia industrial. Fruto de aquellos años de esplendor hay multitud de casas modernistas. Pero también se pueden visitar museos y exposiciones, así como disfrutar de la gastronomía local y de los platos típicos alcoyanos. Su comarca permite también acercarse a espacios rurales y visitar pueblos ubicados entre montañas.

Espacios naturales

Parque Natural de la Font Roja

Este espacio natural ofrece paisajes distintos en función de la época del año en que se visite. Es importante, antes de acudir, informarse de los horarios de autobús. Se ha limitado el acceso con vehículo particular, sobre todo en fechas señaladas como festivos y fines de semana.

Desde la zona del parking están señalizadas las tres rutas que se pueden hacer. Una de ellas es la subida al 'Menejador'. Se trata de un recorrido de dos horas y media señalizado como 'amarillo', lo que significa que su intensidad y dificultad permite poderse realizar incluso con niños.

Hay otras dos rutas; una fácil, llamada 'El Xicotet' de tan solo dos kilómetros, y una de mayor dificultad que permite



IVAM-CADA, museo de las artes plásticas y cultura contemporánea.

llegar al 'Barranc de l'infern'. Junto al parking se puede visitar el Santuario y la zona de visitantes, así como comer en un restaurante.

Preventori

Esta zona se sitúa a pocos kilómetros de la ciudad. Se puede acceder con el vehículo particular, subiendo por la calle donde se sitúa la piscina municipal, aunque hay otros accesos. Se debe estacionar el vehículo por la zona donde se encuentra la residencia de ancianos. Una vez aquí, también se encuentran rutas señalizadas. Una de ellas permite subir a la cruz, que es visible desde prácticamente todos los puntos de la ciudad. Esta ruta es bastante empinada pero corta.

Una vez arriba se puede visitar la ermita y seguir subiendo en paralelo al barranco. En esta zona vive una colonia de buitres que suele sobrevolar y salir de sus nidos ubicados en las paredes del barranco. Las vistas paisajísticas permiten ver las montañas de todo el entorno. La familia de buitres es alimentada gracias al 'Proyecto Canyet', responsable de la buitrera, también visitable.

Vía verde / Racó de Sant Bonaventura

Una opción muy accesible es la Vía Verde de Alcoy. Arranca desde el barrio de Batoi y apro-

vecha el recorrido que debería de haber hecho la vía del tren que iba a dirigirse a Alicante pero que nunca se construyó. El sendero discurre entre montañas y está preparado para poder andar o ir en bicicleta.

Desde casi el inicio la vía verde, se puede coger un camino que conduce al Racó de Sant Bonaventura. Este espacio está acondicionado con mesas merendero junto al río que discurre y cae desde la pequeña cascada. La ida y vuelta es de unos cinco kilómetros. No está alejado de la ciudad y en poco tiempo se está inmerso en plena naturaleza. Si se sigue la vía verde, se puede llegar al emblemático 'Pont de les Set Llunes' o al Polideportivo Municipal, incluso a otras poblaciones de la comarca.

Yacimientos

El Salt

En este yacimiento se han encontrado los restos humanos más antiguos de la provincia de

Alicante. El abrigo es de la época neandertal; de hace 60.000 años. Visitar el Salt nos permite ver el abrigo y también pasear y disfrutar de las vistas. En época de lluvia, desde lo alto de El Salt cae una cascada alargada de agua que es un espectáculo para los propios alcoyanos y para los visitantes.

Para acceder al abrigo, hay que hacerlo desde el propio barrio con el mismo nombre. Está a los pies de una pared caliza dentro de la finca que fue en su día propiedad de la familia Gil Albert, también de interés para ser visitada. En las excavaciones se han encontrado restos de animales que cazaban y cocinaban. Se ubicaron en este lugar como punto estratégico que les facilitara precisamente la caza.

La Sarga

Se trata de un yacimiento de arte rupestre del post paleolítico (entre los años 5000 y 2500 a.C.) que en 1998 se incluyó en la lista de Patrimonio de la humanidad de la UNESCO y está declarado Bien de Interés Cultural. Los abrigos que lo albergan contienen pinturas prehistóricas de tres clasificaciones distintas: Macroesquemático, Levantino y Esquemático.

Algunas de las escenas representadas en La Sarga reproducen momentos de caza, danza y recolección que ayudan a

entender cómo vivían aquellas primeras poblaciones que ocuparon la zona. Las visitas son guiadas y organizadas desde el Museo Arqueológico de Alcoy.

El Puig

Se trata de un poblado íbero que se ubicó cerca de la actual urbanización de El Estepar en los siglos VII y IV a.C. Se calcula que en ella vivían unas trescientas personas. En la actualidad se pueden visitar los restos de la fortificación y las casas, así como el trazado urbanístico. Se sabe que los bloques de viviendas se organizaban formando pequeños barrios y que había zonas comunes.

El Puig, junto con La Serreta, son dos espacios que han contribuido a conocer la cultura ibérica en la zona del territorio valenciano. Se puede visitar andando siguiendo también las indicaciones colocadas a lo largo del recorrido.

La Font Roja, el Preventori o el Racó de Sant Bonaventura son opciones para disfrutar de la naturaleza

El yacimiento de El Salt data de la época neandertal, hace 60.000 años

La Sarga es Patrimonio de la humanidad de la UNESCO y está declarada Bien de Interés Cultural

Patrimonio

Ruta modernista

Alcoy está incluida en la Ruta Europea del Modernismo. La época industrial de la ciudad facilitó que hubiese una parte de la sociedad con un nivel sociocultural más elevado. La burguesía de la época, muchos de ellos propietarios de las fábricas, se construyeron casas con una arquitectura cuidada que se inspiraba en elementos de la naturaleza. Fue una época de muchos cambios culturales, que dejó huella y contribuyó al patrimonio artístico actual.

Uno de los máximos iconos de la ruta es la 'Casa del Pavo' situada en la calle Sant Nicolás. Se pueden hacer visitas guiadas o seguir la ruta marcada (disponible en la Tourist Info) y visitar por el centro de la ciudad los principales edificios representativos de esta época de esplendor de la ciudad.



Casa del Pavo, icono del modernismo alcoyano.

Cementerio

La visita al Cementerio se puede enmarcar dentro de la Ruta del Modernismo perfectamente. Muchos de los arquitectos de la época construyeron mausoleos y tumbas para las familias ricas siguiendo estos mismos patrones del modernismo.

La Ciudad Dormida es la ruta por este espacio donde se puede ver el reflejo de la sociedad industrial y su representación social. Se construyó en 1812 fuera de los muros de la ciudad en plena epidemia de cólera.

Forma parte de la Ruta Europea de Cementerios.

Ruta industrial

Alcoy, como ciudad industrial, cuenta con muchos edificios que fueron en su momento fábricas. Algunas ellas se dedicaron al textil, pero también hubo mucha presencia de metalurgia y de fábricas papeleras. Muchas de ellas, sobre todo las situadas a lo largo del besante de los ríos, están hoy en ruinas.

Sin embargo, dentro del núcleo urbano, hay varios puntos que componen la ruta industrial: La fábrica de Ferrándiz y Carbonell, la Casa de Bolla (recibe este nombre porque la Real Casa de Paños imponía esta etiqueta al impuesto 'la bolla'), el antiguo Banco de España, la Escuela Industrial, el Monte de Piedad y papeleras reunidas. Cada uno de estos edificios tiene una importancia clave para esa época histórica.

Museos

Museo Arqueológico Camil Visado

El museo recoge piezas de períodos históricos desde el paleolítico superior, el neolítico, pasando por la edad de bronce, la época ibérica y la romana. Muchas de las piezas que se exponen han sido encontradas en los yacimientos que se han mencionado anteriormente. También hay colecciones dedicadas a la fotografía y la cerámica.

Hay una parte del museo que se dedica a exposiciones no permanentes.

El edificio fue una escuela décadas atrás y su origen actual tiene que ver con Camil Visado, quién tenía una amplia colección arqueológica y el edificio se dedicó a albergarla.

Museo Alcoyano de la Fiesta

Es un espacio pensado para la proyección y el mantenimiento de las tradiciones festeras, emblema de la ciudad. Las Fiestas de Moros y Cristianos es el evento que recoge a más turistas a lo largo del año. Son tres días de mucha intensidad, música y alegría. El museo recoge la esencia de las fiestas e intenta que el visitante se sumerja en esas sensaciones en cualquier momento del año.

Se explica el origen de la devoción a Sant Jordi y distintos hechos o momentos previos a la Trilogía, como el Cartel o el

Alcoy está incluida en la Ruta Europea del Modernismo y en la Ruta Europea de Cementerios

pregón de fiestas. Explica también los cargos festeros o la importancia de la música festera. Está situado junto a la sede de la Asociación de Sant Jordi.

IVAM-CADA

El IVAM es un espacio dedicado a las artes plásticas y la cultura contemporánea. Además del programa de exposiciones y actividades variadas, se dedica también a la proyección y difusión de creadores y artistas locales y de la comarca.

Es una extensión del Instituto Valenciano de Arte Moderno de la Generalitat Valenciana, y en este caso está gestionado por el Ayuntamiento de Alcoy. Se ubica en uno de los edificios enmarcados en la ruta industrial comentada con anterioridad: El Monte de Piedad.

Gastronomía local

Olleta, borreta, pericana, pimientos rellenos, garibaldinos, sangre con cebolla, abisinios, magro e hígado, etc. Son algunos de los platos típicos de la ciudad que se pueden disfrutar en los bares y restaurantes de Alcoy. Una forma de completar la visita turística elegida. En el centro hay varios espacios que ofrecen platos de la gastronomía local, pero también en otros lugares de la ciudad.

La oferta es amplia y abarca distintas propuestas de calidad y precio, así que es recomendable echar un vistazo a las opciones que mejor se adapten a la situación individual o familiar.

El Puig, junto con La Serreta, son dos espacios que han contribuido a conocer la cultura ibérica

El IVAM es un espacio dedicado a las artes plásticas y la cultura contemporánea



¿Qué necesitas?

Diseño Web

Marketing Online

Posicionamiento

Agencia de Publicidad



branding creative

☎ 652 566 114

✉ info@brandingcreative.com

Los incendios en la época industrial llevaron a crear los bomberos de Alcoy

Un recorrido por el museo de bomberos permite acercarnos a uno de los oficios más queridos y valorados

MIREIA PASCUAL

El importante pasado industrial de Alcoy es el responsable de que la ciudad tenga una de las brigadas de bomberos más antiguas de España. El hacinamiento de la población y la presencia de tanta maquinaria provocaron numerosos incendios que había que apagar.

Orígenes

El primer cuerpo organizado de bomberos apareció en Roma en el año 6 a.C. Otros pueblos anteriores ya se habían preocupado por la extinción de los incendios, que eran un mal endémico en los núcleos urbanos, pero los romanos fueron los primeros en organizar un grupo de personas -los 'vigiles'- dedicadas en exclusiva a contener y apagar los fuegos que podían arrasarse barrios enteros.

Aquellos pioneros ya contaban con herramientas que les ayudaban en su tarea; aun hoy se encuentran vestigios de bombas de agua que fueron utilizadas en los incendios de las urbes.

Desde la Edad Media

En la Edad Media la población entera trabajaba en equipo para sofocar cualquier fuego que se produjera. Los vecinos seguían las directrices de los carpinteros, que eran los que mejor conocían las estructuras de los edificios.

En Alcoy, los espontáneos se fueron convirtiendo poco a poco en una brigada especializada. Aquellos primeros 'bomberos' que manejaban las bombas de agua dejaron de ser voluntarios para convertir su labor en un oficio más, profesionalizándose. Junto a este cambio esencial hubo una evolución en la formación, los equipamientos, los medios técnicos, etc.

Pasado industrial

La historia de los bomberos alcoyanos está muy ligada al pasado industrial. En 1862 se redactó el primer reglamento del Servicio de Extinción de Incendios y Salvamento de Alcoy, lo que dio lugar oficialmente a la primera brigada de bomberos de la ciudad.

Elena Méndez, coordinadora del Museo de Bomberos del Consorcio Provincial de Alicante (MuBoma), ubicado en Alcoy, explica que el desarrollo industrial



Los medios de transporte también han evolucionado: del carro al vehículo de motor.

trajo un aumento demográfico considerable, y con ello un hacinamiento de la población en viviendas que se agrupaban en los barrios obreros. Esto hizo que los incendios fueran frecuentes tanto en las propias viviendas como en las fábricas, que funcionaban con calderas de vapor.

La labor del MuBoma

La principal tarea del museo es divulgar la historia, la trayectoria y la labor real que realizan estos profesionales, así como conservar todo el patrimonio material del Consorcio Provincial de Bomberos y contribuir a su puesta en valor.

El MuBoma se ubica en Alcoy por el pasado de la ciudad, en

reconocimiento a la creación de aquella brigada que fue de las primeras de España. Organiza actividades a lo largo de todo el año y cuenta con una programación especial en verano.

Todas piezas originales

El museo está dividido en varias plantas con una museografía muy innovadora, que muestra tanto la historia del propio edificio como el origen de la lucha contra el fuego y la historia de los bomberos a través de dioramas, audiovisuales y una destacada colección de piezas históricas.

Se pueden ver herramientas de todo tipo y para diversas intervenciones: bombas de agua,

mangueras, lanzas, varios tipos de uniformes, elementos de protección respiratoria, extintores antiguos y vehículos que abarcan desde principios del siglo XX a los años sesenta. "Todas son piezas originales que pertenecen al Consorcio Provincial de Bomberos", explica la coordinadora.

Evolución de los utensilios

Según Méndez, el cambio en los útiles de trabajo, los vehículos e incluso los uniformes ha sido notable a lo largo de los siglos: "Cada vez se buscan materiales más resistentes al fuego y a la abrasión, más ligeros, que protejan más y que sean más eficientes".

Función de los bomberos

Aunque en el imaginario colectivo la tarea de los bomberos es apagar incendios, su trabajo va mucho más allá. Hoy día intervienen en cualquier tipo de emergencia: inundaciones, escapes de gas, rescates subacuáticos o de montaña, personas atrapadas en ascensores...

Además, están encargados de asegurar elementos que puedan suponer un riesgo en un momento dado, como ramas de árboles, cornisas, elementos de iluminación, etc. También prestan asistencia en caso de accidente de tráfico o fugas de productos tóxicos.

Con el paso del tiempo

Bombas de agua: Las primeras eran totalmente manuales, luego pasaron a ser máquinas de vapor, después llegaron las motobombas y ahora se utilizan bombas centrífugas integradas en los camiones.

Mangueras: El material de las mangueras ha ido cambiando: desde las primeras, hechas de cuero, hasta las actuales, confeccionadas con tejidos y productos sintéticos de alta resistencia.

Trajes: Los primeros uniformes eran de algodón con cascos de cuero. Con el paso de los años apareció otro tipo de equipos de protección, especializados en diferentes emergencias y con tejidos ignífugos.

Vehículos: El primer medio de transporte fue un carro de caballos; en los años veinte llegó el primer vehículo a motor (un Chevrolet), y luego los camiones más modernos en los años cincuenta y sesenta del siglo pasado.